



Université de Lausanne
Faculté des Lettres
Section d'Histoire
Session d'octobre 2002

*Contribution d'une approche ethnohistorique à la
relance du safran dans le Quercy*

- Volume I : texte -

Mémoire de licence de Sandrine Helfer

Sous la direction du Professeur François Jequier

Expert : Philippe Geslin

*Un guerrier de la lumière se décourage souvent.
Il pense que rien ne parviendra à susciter l'émotion qu'il espérait. Il passe des
après-midi ou des nuits entières à tenir une position conquise, sans qu'aucun
événement nouveau ne vienne raviver son enthousiasme.*

[...]

*Mais il est têtu, et il n'abandonne pas ce qu'il a décidé de faire.
Alors, au moment où il s'y attend le moins, une porte s'ouvre.*

COELHO, Paulo, *Manuel du Guerrier de la Lumière*

Sommaire

Introduction	5
I Une demande	8
1. Historique du mémoire.....	8
1.1. Le hasard, la chance	8
1.2. Conditions de travail	8
1.3. Thématique.....	9
1.4. Une démarche pluridisciplinaire	10
2. Le safran	10
2.1. Du général au particulier	10
2.2. Etymologie	11
2.3. Une plante aux multiples usages	12
2.3.1. Teinture	12
2.3.2. Plante médicinale	13
2.3.3. L'épice.....	13
2.4. Le cycle annuel.....	14
2.5. Main-d'œuvre et savoir-faire	16
3. Une région	17
3.1. Situation géographique.....	18
3.2. Historique	19
4. Historique de la relance du safran	20
4.1. ASPEC	20
4.2. L'association des producteurs « les Safraniers du Quercy » (ASQ).....	21
4.3. Ambitions de l'ASQ.....	23
4.4. INRA	24
II Cadre théorique	26
1. Une approche anthropotechnologique.....	26
2. Une approche ethno-historique	28
III Présentation du travail de terrain	30
1. Terrain dans le Lot	30
1.1. Contacts avec les membres de l'ASQ	30
1.2. Des aides précieuses	30
2. Etat des recherches	30
2.1. Travaux préalables	31
2.2. Postulat de base	31
3. Recherches en archives	32
3.1. Méthodologie	32
3.2. Difficultés rencontrées	33
4. Enquêtes orales.....	35
4.1. Méthodologie	35

4.2. Difficultés rencontrées	36
IV Analyses	38
1. Commentaires bibliographiques.....	38
2. Du safran depuis toujours ?.....	39
2.1. Changement des habitudes alimentaires	40
2.1.1. Le safran : quelle influence ?	41
2.1.2. Provenance du safran.....	42
2.1.3. Un produit de luxe ?	43
2.1.4. Le safran fait-il partie des habitudes alimentaires ?.....	44
2.2. Une épice cultivée	45
2.2.1. Pourquoi la culture de safran apparaît-elle ?.....	46
2.2.2. La dîme marque-t-elle les débuts de la production ?.....	47
2.2.3. Une production dans les jardins ?	48
2.3. La dîme.....	49
2.4. Zone géographique de production.....	51
2.5. Le safran : une production rentable ?	53
2.5.1. Fraudes	56
2.5.2. Sanctions	57
2.6. Quantité produite.....	57
2.7. Prix de vente.....	63
2.8. Déclin	64
3. Valeur symbolique du safran aujourd’hui	67
3.1. Du safran dans les jardins ?.....	68
3.2. Une plante traditionnelle ?	69
3.2.1. Tradition culinaire	69
3.2.2. <i>Nech pas de Sofro</i>	74
3.2.3. Le safran : juste une épice ?	75
3.3. Savoir-faire.....	77
3.3.1. La culture.....	78
3.3.2. Récolte, émondage et séchage.....	79
4. Le safran : quelle place ?.....	83
4.1. Le safran fait-il partie du patrimoine culturel quercynois ?.....	83
4.2. Bientôt une nouvelle place ?	84
 Conclusion	 86
 Liste des abréviations	 88
Liste des illustrations	89
Bibliographie	90
Remerciements	113
Annexes	Volume II

Introduction

Le projet

La réalisation d'un mémoire en sciences humaines a pour but l'obtention d'une licence ; ce type de travail personnel se destine principalement au monde académique. Le présent mémoire ne s'inscrit que partiellement dans cette optique. Contrairement à la plupart des étudiants, nous n'avons pas véritablement choisi le sujet de nos recherches, mais avons été mandatée par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) de Toulouse pour répondre à une demande, formulée par des producteurs de safran du sud-ouest de la France.

Ce travail s'inscrit dans un projet de plus vaste envergure qui a pour but, à terme, de capitaliser des connaissances et des savoir-faire pour accompagner la relance de la culture du safran dans le Quercy. Pour y parvenir, des travaux dans diverses disciplines sont réalisés pour mettre en évidence les différents aspects relatifs à cette culture. Les processus de production sont mis à jour par les sciences biotechniques et les cadres sociaux et culturels de ces processus par les sciences humaines.

Ces travaux sont utiles à l'association les « Safraniers du Quercy », car les producteurs ne détiennent pas un savoir-faire ancestral relatif à la production de safran. En effet, ils sont actuellement en plein apprentissage, ils découvrent cette culture au travers d'expérimentations. Ces dernières reposent encore largement sur ce que l'anthropologie appelle des « bricolages » qui se réfèrent rarement à l'histoire de la production et aux savoirs et savoir-faire qui ont permis son développement jusqu'au XVIII^{ème} siècle.

Une fois les données capitalisées par les différents travaux, elles seront formalisées et feront l'objet de discussions lors d'un groupe de travail pour favoriser l'échange d'informations pratiques, scientifiques et culturelles sur ce produit. Elles seront ensuite capitalisées sur différents supports (papier, audio, vidéo, informatique) en fonction des demandes émises par les membres de l'association. Des modalités de co-construction des connaissances et de leur forme de capitalisation dépendra le succès de leur appropriation.

Dans le cadre de ce projet, il nous a été demandé d'effectuer des recherches sur les dimensions historique et patrimoniale afin, dans un premier temps, de préciser le territoire dans lequel le safran était cultivé et de dégager l'importance des différentes zones de production et, dans un deuxième temps, de mettre en évidence ce qui se faisait, par exemple, en matière de tradition culinaire et de dictons populaires. Ces recherches ont été effectuées en collaboration étroite avec les producteurs de safran qui ont pu ainsi préciser leurs attentes.

Si historiquement le « safran de l'Albigeois¹ » est connu, les auteurs en parlent, en revanche aucune recherche concernant la production de safran de l'Albigeois n'a été effectuée. C'est pourquoi la mise au jour de ces savoirs nécessite un travail en archives, sur le terrain au travers d'enquêtes sur la « tradition orale » auprès des anciens agriculteurs du Lot, mais aussi une ouverture vers des sources d'informations non locales comme celles de la région du Gâtinais, laquelle, avec l'Albigeois, fut l'une des deux principales régions productrices de safran. Il existe dans cette région, des archives, un musée du safran et des processus de culture ancrés dans l'histoire, avec les pratiques et les outils qui leur sont consubstantiels.

Le but de notre travail étant de répondre aux attentes des producteurs, nous avons axé nos recherches sur leurs demandes. Cependant, ces attentes ne seront pas toutes comblées, car les documents trouvés en archives ne s'inscrivent pas toujours dans cette perspective. Par contre, d'autres informations pouvant intéresser les safraniers ressortent de l'analyse de ces données historiques. Les données qui résultent de ce travail sont, par conséquent, le fruit d'une co-construction régulière entre chercheur et producteurs de safran, elles sont maintenant formalisées et serviront peut-être à la construction identitaire des « Safraniers du Quercy. »

L'organisation du mémoire

Nos recherches ont été réalisées au premier semestre 2002 dans le Sud-Ouest de la France. Le travail qui en résulte met en évidence certains aspects de la production de safran entre le XIV^{ème} et le XVIII^{ème} siècle. Il est divisé en quatre parties respectant, dans une certaine mesure, le déroulement de nos recherches.

Dans un premier temps, nous présenterons donc les événements qui ont rendu ce travail possible, nous exposerons la démarche qui nous a parue la plus appropriée au vu de la thématique proposée. Nous aborderons ensuite une description du safran qui est l'objet central de notre analyse. Pour assurer une bonne compréhension de la situation géographique dans laquelle s'inscrit notre démarche, nous présenterons la région concernée par nos recherches. Nous reviendrons ensuite plus en détail sur le projet de relance autour du safran, et serons alors amenée à parler de l'association des producteurs « les safraniers du Quercy » ainsi que sa genèse.

La deuxième partie dresse le cadre théorique et méthodologique de ce travail qui s'inscrit dans une dynamique de recherche anthropotechnologique. Dans cette optique, l'amélioration des techniques de production et de commercialisation du safran passe par la prise en

¹ Terme employé par CASTER, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse 1450-1561*, p. 279, pour désigner le safran produit « au nord-ouest d'Albi et dans le sud du Quercy. »

considération du « milieu socioculturel. » Pour mettre en évidence les aspects techniques et socioculturels de la relance du safran, il a été envisagé une collaboration entre sciences agronomiques et sciences sociales suivant l'approche anthropotechnologique. Ce travail en ethno-histoire n'est donc qu'une étape de l'approche anthropotechnologique, il s'inscrit dans un projet qui s'étend sur plusieurs années.

Dans la troisième partie, le travail de terrain sera présenté tant sous l'aspect humain que scientifique. Après avoir présenté différents aspects de notre séjour dans le Lot, nous situerons l'état des recherches historiques déjà entreprises par certains acteurs de la relance. Nous insisterons ensuite sur les aspects méthodologiques et sur les difficultés rencontrées au cours des recherches en archives et des enquêtes orales.

La quatrième partie permet d'exploiter les données récoltées et d'insérer la production de safran dans l'histoire du Sud-Ouest. Les analyses historiques et ethnologiques permettront de comprendre la place du safran dans l'environnement socioculturel des safraniers du Quercy. Dans un premier temps, une réflexion sur l'histoire de l'alimentation permettra d'inscrire la consommation de safran dans l'histoire de cette région et d'émettre des suppositions quant aux débuts de la production de l'épice. Des données techniques seront ensuite mises en évidence. Certaines informations relatives à la dîme permettront de définir la zone géographique de production du safran dans le Sud-Ouest. Cette production sera ensuite quantifiée grâce à des calculs approximatifs établissant une fourchette de valeurs des quantités de safran pesées à Albi. Une démarche similaire permettra d'estimer le prix de vente du safran à certaines périodes de sa commercialisation. Pour conclure cette partie historique, les différents facteurs ayant probablement contribué au déclin de cette production seront analysés. Dans un deuxième temps, nous verrons, grâce à l'analyse de nos données ethnographiques si, comme le pensent les artisans de la relance, le safran fait toujours partie du patrimoine culturel de leur région. Grâce aux témoignages recueillis, la valeur symbolique du safran et les savoir-faire propres à cette culture seront identifiés. Finalement, nous réfléchirons, à la lumière des données précédentes, à la place qui pourra être attribuée au safran et la façon dont les safraniers vont pouvoir se construire une identité. Cette réflexion sera complétée par les prolongements possibles pouvant orienter les safraniers et les aider à s'approprier les données capitalisées par ce travail.

I. Une demande

1. Historique du mémoire

1.1. Le hasard, la chance

Il nous semble important de montrer en quoi ce mémoire est redevable à la chance, au hasard et à l'amitié qui en sont les véritables déclencheurs.

Souhaitant mettre à profit nos connaissances en ethnologie dans le cadre d'un mémoire en histoire contemporaine, nous avons pris contact avec Christian Ghasarian, professeur à l'Institut d'ethnologie de Neuchâtel, pour l'élaboration d'un thème de recherche. Dans le même temps, Philippe Geslin, chargé de recherche à l'INRA au sein du département de recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement (SAD), lui dit rechercher un étudiant en histoire et en ethnologie pour mener à bien un travail dans le cadre de la relance du safran dans le Lot. Cet heureux concours de circonstances est le déclencheur de cette singulière expérience.

Début novembre 2001, nous avons pris connaissance de l'objectif et des implications du travail qui nous était demandé. Nous avons alors découvert le monde de la recherche, ses avantages et ses contraintes. Ce travail de commande revêt de nombreux avantages comme celui d'effectuer des recherches à l'étranger en étant défrayée. Le remboursement de nos frais implique une contrainte que nous n'imaginions pas : l'attente de la confirmation de l'octroi des crédits. Nous avons alors passé deux mois et demi sans savoir si nous pourrions mener à bien cette recherche. Tout chercheur connaît ce problème, mais il faut avouer que nous avons vécu cette attente avec beaucoup d'impatience ; cependant, nous considérons cette expérience comme un apprentissage. Nous avons pu nous rendre compte que la façon de présenter un projet, sa faisabilité et son utilité, font partie intégrante du travail de chercheur. En effet, il ne peut pas se contenter de faire des recherches, il doit connaître le système et monter des dossiers cohérents.

1.2. Conditions de travail

Les conditions de travail de ce mémoire sont intéressantes, tant sur le plan financier que scientifique. La confirmation de l'octroi des crédits, reçue fin janvier 2002, a permis d'aborder les recherches liées à la demande des safraniers de façon plus sereine. Ces crédits ont en effet permis de rembourser nos kilomètres et nos frais divers : photocopies, téléphone ;

un gîte rural a été mis à notre disposition durant trois mois et nous avons bénéficié d'une gratification mensuelle.

Sur le plan scientifique, la réalisation de ce travail a été stimulée par les contacts entretenus avec les chercheurs de l'INRA SAD.

Durant les quelques mois d'attente précédant notre séjour dans le Lot, nous avons lu des ouvrages généraux sur le safran et pris contact avec certains auteurs comme Pierre Aucante ou Clotilde Boisvert qui ont récemment écrit sur le safran. Ces premiers contacts ont permis d'inscrire notre démarche dans le cadre général des recherches actuelles sur la valorisation du safran en cuisine. Arrivée dans le Lot le 1^{er} mars 2002, nous avons pu mener à bien nos recherches de façon indépendante tout en étant soutenue par les acteurs de la relance du safran, et par l'INRA.

1.3. Thématique

Comme nous l'avons souligné, ce travail répond à une demande des producteurs de l'association « les Safraniers du Quercy. » Depuis 1997, la relance du safran dans le Quercy, région située au Sud-Ouest de la France, est l'initiative d'un groupe d'hommes et de femmes d'horizons différents nourris par la même passion, celle d'une épice subtile et d'une fleur mauve mystérieuse : le safran. Pour la plupart originaires du Quercy, ils revendiquent l'appartenance du *crocus sativus* à leur patrimoine. Pour certains, cette épice fait partie des traditions locales car ils ont toujours vu du safran au fond du jardin. Généralement leur grand-mère le récoltait pour la consommation familiale. Dans l'optique de mettre en valeur leur patrimoine culturel et animé par une même passion du safran, ils ont fondé l'association des producteurs « les Safraniers du Quercy » pour faire revivre une culture qu'ils pensent faire partie de l'histoire de leur région.

L'intuition de départ des safraniers a été la suivante : le safran fait partie de l'histoire culturelle et économique du Quercy. Cet ancrage dans le passé est rendu problématique du fait de l'absence de tout savoir-faire formalisé. En effet si le safran a fait partie de leur patrimoine, les savoir-faire propres à cette culture ont disparu. Les safraniers n'ont donc pas pu utiliser cet argument pour structurer le fonctionnement de l'association ni pour développer une image de marque auprès des consommateurs. Afin d'accompagner cette relance, les chercheurs de l'INRA ont décidé, en collaboration avec les safraniers, d'établir une base de connaissances relatives à la culture du safran. Cette base de connaissances englobe la mise en évidence des aspects historiques et patrimoniaux que les producteurs pourront s'approprier. Notre travail consiste donc à dégager l'histoire du safran dans le Quercy et à mettre en évidence les savoir-

faire anciens relatifs à cette culture. Ce mémoire entre ainsi dans le cadre des recherches sur l'accompagnement des innovations en agriculture.

Selon les recherches effectuées par certains acteurs de la relance, la culture du safran a débuté aux XIII-XIV^{èmes} siècles et a pris fin au XVIII^{ème} siècle. Les résultats de nos recherches valideront ou non ces premières découvertes, sans pour autant remettre en question la relance actuelle du safran. En effet, notre rôle est d'accompagner cette relance, de réunir les éléments historiques afin que les producteurs puissent se créer une identité.

1.4. Une démarche pluridisciplinaire

Les dimensions symboliques et historiques liées à la culture du safran dans le Sud-Ouest sont les axes principaux correspondant à la demande des safraniers. Afin de répondre au mieux aux attentes de ces derniers, une démarche pluridisciplinaire nous a semblé indiquée. En effet, la connaissance des dimensions patrimoniales requière un travail historique, alors que la compréhension des valeurs culturelles et symboliques implique une approche ethnologique. La démarche que nous avons utilisée pour mener à bien ce travail relève donc de ces deux disciplines des sciences humaines qui permettent de répondre à la demande des safraniers. Etant formée dans ces deux branches, nous avons la chance de pouvoir mettre à profit des connaissances qui sont, dans l'optique de ce travail, complémentaires. Recherches en archives et enquêtes de terrains sont ainsi les démarches utilisées pour réaliser ce mémoire. L'objectif est de faire émerger des connaissances sur le commerce relatif à cette épice au cours des siècles et des savoir-faire en matière de production mais aussi d'explorer la façon dont le safran est perçu dans la culture locale, à travers les mythes, les contes, les chansons ou les recettes de cuisine.

2. Le safran²

2.1. Du général au particulier

Issu d'une petite fleur mauve qui fleurit alors que les autres plantes se préparent à affronter l'hiver, le safran est une épice fascinante. Sa couleur, son goût et son odeur ont séduit les hommes qui lui ont alors attribué des origines divines ; les légendes et la mythologie de l'Inde ou de la Grèce ancienne l'attestent.

² Annexe 5, p.5

Le mystère qui plane autour de cette plante est augmenté par le fait qu'aucune recherche ethnobotanique n'est parvenue à connaître ses origines. Il est en effet impossible de définir le lieu dans lequel le safran a été répertorié pour la première fois. Cependant, « sa présence est attestée depuis qu'il existe une mémoire écrite ou picturale. Il accompagne les premières civilisations en Mésopotamie ou au Cachemire depuis plus de quatre mille ans.³ »

Le safran peut être cultivé sous des latitudes différentes car le *crocus sativus* est une plante qui a globalement « les mêmes exigences que la vigne. Il s'accommode aussi bien du climat méditerranéen de la Provence que du climat continental de l'Alsace. Il aime le contraste des étés secs et chauds et des hivers vivifiants.⁴ »

Principale épice autochtone du monde occidental, le safran se distingue par son prix comparable à celui de l'or. La main-d'œuvre nécessaire pour le cueillir et l'émonder est considérable. Pour obtenir un kilo de safran sec, il faut manipuler quelques 150 000 fleurs. Il est alors aisé de comprendre les raisons qui font que 95% de la production mondiale se fait en Iran, pays où la main-d'œuvre est peu coûteuse.

2.2. Etymologie

Le terme de *crocus sativus*, qui désigne ce que nous appelons plus communément le safran, est le nom scientifique donné à cette plante par Linné en 1754. Les termes de safran et crocus ont subi une évolution étymologique différente :

« Le mot *crocus* est la transcription latine du mot grec *krokos*, auquel on peut trouver des racines assyriennes ou hindoues. *Krokos* en grec signifie fil, filament, poil et désignait à l'origine les stigmates de la plante. Aujourd'hui, ce terme fait autant référence à la plante qu'à l'épice. »⁵ « *Krokos* trouve son origine dans l'hébreu *karkôm*.⁶ » Ce terme est d'ailleurs utilisé dans le Cantique des Cantiques faisant peut-être allusion à cette fleur mauve.

*« C'est un jardin fermé, ma sœur, ma fiancée,
Une source close, une fontaine scellée,
Tes conduits sont un paradis de grenades
Avec des fruits exquis,
Du henné avec du nard,
Du nard avec du crocus,
De la cannelle et du cinnamome,*

³ AUCANTE, *Le safran*, p. 16

⁴ Ibidem, p. 40

⁵ BOISVERT & AUCANTE, *Saveurs du safran*, p. 16

⁶ AUCANTE, *Le safran*, p. 21

*Avec tous les arbres d'encens,
De la myrrhe et de l'aloès,
Avec les prémices de tous les baumiers !⁷ »*

La racine du mot safran se retrouve dans la plupart des langues européennes. En effet, le safran se dit *saffron* en anglais, *azafran* en espagnol, *zafferano* en italien ou encore *Saffran* en allemand. « Le mot safran nous vient du latin *safranum*, lui-même inspiré de l'arabe *zaferân*, auquel on attribue des origines persanes. »⁸ La racine arabe de *zaferân* est porteuse de la notion de jaune, témoignage de la forte symbolique autour de la couleur de cette épice.

2.3. Une plante aux multiples usages

Ce n'est qu'une petite partie du *crocus sativus* qui est utilisée depuis des siècles dans diverses régions du monde. En effet, ce sont les stigmates, au nombre de trois, qui sont détachés de la fleur et utilisés. Ces stigmates sont rouge vif lorsqu'ils sont sur la plante. Mesurant entre trois et quatre centimètres, ils n'en font plus que deux une fois séchés. Le stigmate séché contient « una intensa fragancia y constituye lo que se denomina puramente azafrán. »⁹ »

2.3.1. Teinture

Le safran c'est avant tout une couleur. Utilisée depuis la haute antiquité, la couleur jaune du safran a une forte connotation symbolique. En effet, depuis des siècles, le jaune est la couleur « de la lumière et de la chaleur », « de la prospérité et de la richesse », « de la joie et de l'énergie », mais elle est aussi la couleur « de la maladie et de la folie », « du mensonge et de la trahison », « du déclin et de la mélancolie. »¹⁰ »

Il n'est donc pas étonnant que la première utilisation du safran soit tinctoriale. Il est intéressant de noter que la couleur du safran a marqué des civilisations diverses mais avec, généralement, la même valeur symbolique. « De l'Inde à l'Irlande en passant par Babylone et la Grèce, il teignait les vêtements des rois. »¹¹ » Que ce soit les bandelettes des momies, les châles indiens, la toge des moines bouddhistes ou les robes de noces et les voiles de mariées au temps de Rome ou au Moyen Age, « ils étaient teints au safran pour célébrer la richesse, le

⁷ *La Bible, Ancien Testament*, Paris : Gallimard, 1959, TII, p.1455, col., Bibliothèque de la Pléiade

⁸ BOISVERT & AUCANTE, *Saveurs du safran*, p. 16

⁹ PEREZ BUENO, *El azafrán*, p. 29

¹⁰ Tiré de : PASTOUREAU, *Dictionnaire des couleurs de notre temps*, pp. 105-106

¹¹ AUCANTE, *Le safran*, p. 31-32

prestige et la noblesse, la magnificence solaire mais aussi la pureté, la sainteté, l'immortalité.
¹² »

Sur un plan technique, il est important de souligner le potentiel du safran : « il colore cent mille fois son volume d'eau.¹³ »

2.3.2. Plante médicinale

En tant que plante médicinale, le safran se voit conféré de nombreuses propriétés thérapeutiques. La première trace historique de l'utilisation du safran à des fins médicales est attestée par « le papyrus Ebers, découvert en Egypte en 1872, daté de 1550 avant Jésus-Christ. Le safran entrait alors dans la composition d'une trentaine de compositions. »¹⁴ Depuis près de trois mille ans, les médecines, qu'elles soient chinoises, ayurvédiques, mongoles, égyptiennes, grecques, arabes, s'accordent pour faire du safran une quasi-panacée. »¹⁵

Le safran apparaît comme un précieux remède qui libère l'énergie, l'allégresse, le désir, le sang des femmes, l'enfant qui va naître. Il se trouve que le safran est aussi utilisé comme calmant : il apaise les spasmes comme les crises d'asthme, la coqueluche et le mal de mer, il calme les brûlures et les gencives des enfants alors que les premières dents poussent.

Le safran aurait donc des propriétés thérapeutiques fort diverses ; il stimulerait l'appétit, favoriserait la digestion, combattrait la bronchite, stimulerait la circulation sanguine. Les médecins, à la fin du Moyen Age, apprennent d'ailleurs que :

« Confortare Crocus dicatur laetificando
Et partes lascas firmare, hepare reparando¹⁶ »

2.3.3. L'épice

Aujourd'hui, le safran est connu avant tout pour la subtilité de sa saveur. S'il figure sur les cartes des plus grands chefs, le safran est aussi apprécié et utilisé par les habitants de nombreuses régions du monde. En effet, « il entre dans de nombreuses préparations traditionnelles parfois liées aux religions ou aux fêtes locales.¹⁷ » Plus cher que l'or, le safran n'en est pas pour autant une épice inaccessible à la population. « Il faut savoir qu'un kilo de

¹² Ibidem, p. 32

¹³ *Le Safran en Quercy. Son histoire, son avenir...*, p. 12, voire annexe 36, p. 65

¹⁴ BOISVERT & AUCANTE, *Saveurs du safran*, p.27

¹⁵ AUCANTE, *Le safran*, p. 34

¹⁶ Le safran reconforte, il excite la joie, Raffermit tout viscère, et répare le foie. Tiré de : BOISVERT & AUCANTE, *Saveurs du safran*, p.27

¹⁷ *Le Safran en Quercy. Son histoire, son avenir...*, p. 13

safran a le pouvoir de parfumer délicieusement et de colorer le contenu de plus de 30 000 assiettes.¹⁸ »

Il est possible de dénombrer, dans le monde entier, une quantité incroyable de recettes contenant du safran. Les mets les plus variés sont ainsi colorés et dotés d'une saveur particulière. Si le safran s'accorde bien sûr à tous les poissons et coquillages, il s'accorde aussi « aux chaires blanches (veau, volaille, chevreau, lapin) et aux abats. L'agneau est excellent cuisiné au safran. Par contre, assaisonner de la viande de bœuf ou de porc au safran n'est pas indiqué.¹⁹ » Le safran est aussi utilisé dans la préparation de desserts et de boissons, certaines liqueurs contiennent d'ailleurs du safran dans leur composition.

2.4. Le cycle annuel

« Le safran est une plante bulbeuse monocotylédone qui dans l'ordre des Liliales appartient à la famille des Iridacées et à la sous-famille des Crocoïdées.²⁰ » « Le *Crocus sativus* est une espèce triploïde, les chromosomes surnuméraires perturbent l'appariement des chromosomes au cours de la méiose, d'où la formation de pollen anormale. La fécondation est extrêmement rare. Aussi cette espèce est-elle qualifiée de stérile. La plante ne peut se reproduire que par multiplication végétative. »²¹ Le *crocus sativus* est une plante qui a globalement « les mêmes exigences que la vigne. Il s'accommode aussi bien du climat méditerranéen de la Provence que du climat continental de l'Alsace. Il aime le contraste des étés secs et chauds et des hivers vivifiants.²² » Le dessin ci-dessous représente la plante du safran et ses différentes parties.

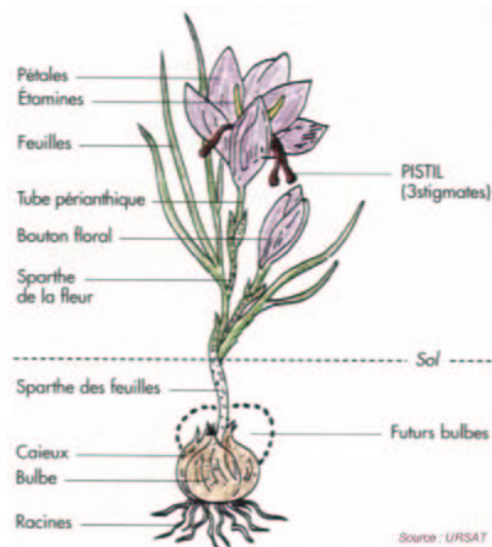
¹⁸ BOISVERT & AUCANTE, *Saveurs du safran*, p. 38

¹⁹ Ibidem, p.51

²⁰ AUCANTE, *Le safran*, p. 14

²¹ VIARD, *Pratiques et connaissances autour de la culture du safran*, p. 1

²² AUCANTE, *Le safran*, p. 40



Tiré de : <http://www.quericy.net/gastronomie/image/safran>

Le cycle annuel de développement du safran se divise en trois étapes.

- La floraison débute en septembre et peut durer jusqu'en novembre. Cette période comprend « la germination des bourgeons végétatifs (chacune étant à l'origine d'un nouveau bulbe), l'émergence des feuilles et des racines, la croissance de la hampe florale et la maturation des fleurs. »²³

- La deuxième période s'étend de novembre à mai. Les feuilles et les racines se développent pour atteindre leur taille maximale en février, les feuilles peuvent mesurer jusqu'à quarante centimètres. C'est durant cette période végétative que les bulbes-filles se développent en puisant leurs ressources dans le sol par l'intermédiaire des racines du bulbe-mère qui dégénère progressivement, « seul son système vasculaire reste actif jusqu'à la fin du grossissement des bulbes-filles. »²⁴

- En mai, les feuilles sèchent, il ne reste alors plus rien de visible à la surface, une apparente absence d'activité caractérise cette période : le safran est en dormance ; cette période s'achèvera en septembre avec le début d'un nouveau cycle.

²³ Ibidem, p. 1

²⁴ Ibidem, p. 1

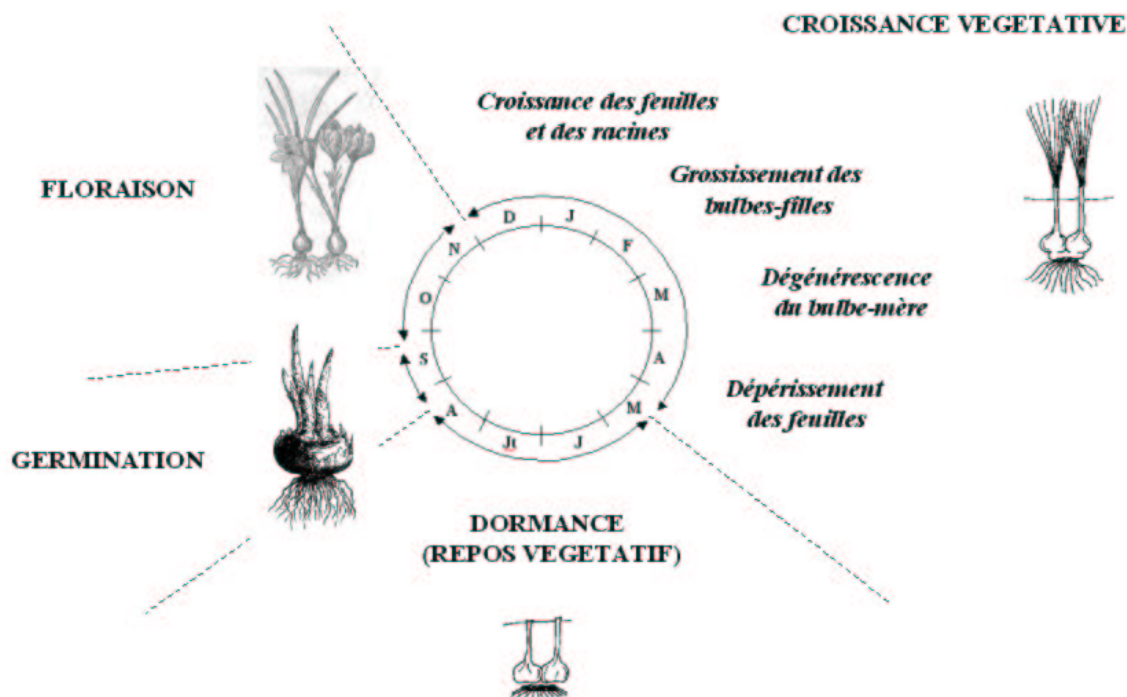


Schéma du cycle annuel : tiré de : VIARD, *Pratiques et connaissances autour de la culture du safran*, encadré 1.

2.5. Main-d'œuvre et savoir-faire²⁵

Une main-d'œuvre considérable est nécessaire à la production du safran. En plus du travail lié à la culture elle-même, il faut cueillir les fleurs et les émonder avant de faire sécher les stigmates. Les aspects culturels requièrent donc moins de savoir-faire que la récolte même si les différentes phases de la production de safran sont restées artisanales. La lutte contre les prédateurs illustre notre propos. Limaces, lapins mulots, chevreuils sont les ennemis des safraniers tout comme les maladies s'attaquant aux bulbes. En l'absence de solutions chimiques, les moyens pour lutter contre les prédateurs et les maladies ont gardé les caractéristiques du passé. En effet, une clôture autour de la safranière est encore la meilleure défense contre les chevreuils par exemple, et le séchage des bulbes au soleil après arrachage diminue le risque de maladie.

Récolte et émondage sont des travaux qui requièrent beaucoup de main-d'œuvre. A titre indicatif, une personne peut suivre une plantation de 20 000 à 30 000 bulbes (environ 500m²). La floraison dure environ trois semaines entre les mois d'octobre et de novembre. La récolte a lieu le matin, sur un végétal sec, elle est quotidienne et manuelle. La fleur est cueillie entière

²⁵ Les informations concernant ces données techniques relatives au savoir-faire sont tirées de : *Le Safran en Quercy. Son histoire, son avenir...*, pp. 6 à 12, voire annexe 36, pp.53 à 69

et fermée en coupant le tube avec les ongles aussi bas que possible. A l'issue de la récolte a lieu l'émondage qui consiste à séparer les stigmates de l'enveloppe florale. « Separation of the stigma from the flower, called *stripping* or *peeling*, is done by hand and carried out immediately after the flowers have been picked. The flowers (tepals) are opened and the stigma is cut with the finger at the point where it divides into the three stigmatic branches, avoiding, as much as possible, any part of the yellowish style, as this lowers the quality of the product.²⁶ »

A la suite de l'émondage, il est essentiel de sécher les stigmates. « Incomplete drying results in total loss of the product due to decomposition and moulding.²⁷ » Le séchage permet donc de conserver le safran. Cette opération est délicate ; le safran doit perdre 4/5 de son poids lors d'un passage de vingt à trente minutes dans un four électrique par exemple. Une fois séché, il doit être stocké à l'abri de l'air et de la lumière pour conserver tous les arômes qui se sont développés durant le séchage.

3. Une région²⁸

Le safran du Sud-Ouest est connu sous le nom de « safran d'Albigeois. » Cette dénomination situe géographiquement la production de safran dans la région d'Albi qui fait partie du département du Tarn. Hors, ce travail est effectué à la demande des safraniers du Quercy situés à Cajarc, dans le département du Lot. Comme le montre la carte en annexe²⁹, la description géographique et historique de la région concernée ne tiendra pas compte des limites départementales, l'espace considéré ne comprenant qu'une partie des départements du Lot, du Tarn-et-Garonne, du Tarn et de l'Aveyron. En termes historiques, ces quatre départements sont situés dans l'Albigeois, le Quercy et le Rouergue, dénominations qui serviront parfois à situer géographiquement les zones concernées par nos investigations³⁰. De façon générale, le terme plus neutre de Sud-Ouest désignera la région concernée.

²⁶ NEGBI, *Saffron*, p.58

²⁷ Ibidem, p.8

²⁸ Les informations utilisées pour écrire cette partie sont tirées de : Encyclopédie Bonneton, *Tarn*, et Encyclopédie Bonneton, *Lot*. Ces ouvrages sont composés d'articles concernant les thèmes « art », « histoire », « tradition », « littérature » ou encore « milieu naturel » et « société et économie. » Chaque thème est traité par le spécialiste actuel du sujet. Nous nous référons à ces ouvrages car ils font autorité en la matière.

²⁹ Annexe 3, p.3

³⁰ Annexe 4, p.4

Une brève description géographique et historique de l'espace intéressant notre propos est nécessaire à sa bonne compréhension. Les différents milieux naturels seront donc décrits, comme le climat et la topographie qui leurs sont propres.

Afin de dresser un bilan complet de cette région, il est important de faire un état de la situation démographique au cours de l'histoire ; un espace ne pouvant être décrit sans parler des hommes qui le peuplent. Par ailleurs, les problèmes de population sont centraux dans un travail tel que celui-ci : l'évolution démographique ayant une influence sur la production agricole. Aucune étude n'ayant été faite sur le sujet pour la période allant du XIV^{ème} au XVIII^{ème} siècle, la mise en évidence des fluctuations démographiques sera faite de manière globale, en s'appuyant sur l'évolution historique générale.

3.1. Situation géographique

Située au nord de Toulouse, à l'est de Bordeaux, la région concernée par nos recherches se singularise par la diversité du milieu naturel : des altitudes comprises entre 100 et 1 267 mètres et surtout une position de contact entre plusieurs grandes unités physiques du territoire français. Elle est, en effet, à cheval sur le Massif central et le Bassin aquitain. Sous l'influence océanique, mais cependant loin de l'Atlantique, son climat porte la marque d'une certaine continentalité. Les causses et les vallées sont caractéristiques de la partie nord de ce territoire, alors que la partie sud est une région de collines comme celles de la moyenne Garonne.

Cette zone géographique comprend donc une grande variété de sols, ce qui laisse place à une certaine diversification des productions agricoles. Au nord de cet espace, la vallée du Lot offre des limons très fertiles tandis que le causse, plateau calcaire, évoque plutôt des paysages méridionaux couverts d'une forêt claire de chênes de petite taille. Les spécificités du paysage tiennent donc à la brutalité des contrastes entre les fonds de vallée généralement fertiles et cultivés et les plateaux arides, la jonction entre ces deux types de paysages se faisant de manière très marquée, soit par des escarpements brutaux, soit par de fortes pentes couvertes de chênes. Les confins du Quercy vers le sud-ouest, constituent, quant à eux, un excellent support à la polyculture grâce à leurs argiles lourdes et un climat encore plus favorable.

Grâce à sa localisation, cette région bénéficie d'un climat tempéré. C'est au printemps et en automne que la pluie est la plus abondante. Les températures relèvent à la fois de la sécheresse continentale du Massif Central et de l'humidité de l'Atlantique.

3.2. Historique

La Guerre de Cent Ans marque la fin des fastes du XIII^{ème} siècle et le début d'une période de crise économique, démographique et sociale intense. Vers 1350, le Quercy et l'Albigeois entrent donc dans une période de crise qui durera jusque vers 1440-1450. Les pestes et les mauvaises récoltes entraînent une chute démographique catastrophique, ayant pour conséquence l'abandon de nombreux bourgs et villages.

La phase de reconstruction débute vers 1440, le Quercy se repeuple lentement. On assiste alors à un fort courant d'immigration en provenance du Massif central. Il est probable que ce phénomène ait concerné plusieurs centaines voire plusieurs milliers de personnes. Au milieu du XV^{ème} siècle, ce renouveau économique va permettre à l'Albigeois de surmonter ses malheurs. C'est alors l'ère du pastel, plante « miracle » cultivée dans le triangle Albigeois-Toulouse-Carcassonne. Grâce au pastel, Albi entra alors (1450-1560) dans les circuits du commerce international. Un nouvel essor a lieu au XVI^{ème} siècle. Si les villes n'ont pas retrouvé l'activité qui les caractérisait avant la guerre de Cent Ans, les campagnes, quant à elles, jouissent pleinement de cette nouvelle prospérité. Montauban est probablement la seule ville qui profite de cette embellie et devient dès 1550 le premier centre économique du Quercy. La crise du pastel ainsi que les Guerres de Religion viendront interrompre cet essor. S'ouvre alors une ère de persécutions et de bûchers marquée par une quarantaine d'années de luttes fratricides. A partir de 1561, crises, révoltes, épidémies et conflits religieux sont donc à nouveau part intégrante de la vie de cette région qui voit le conflit religieux dégénérer en guerre civile. Des bandes armées, catholiques et protestantes, parcourent la province. Le Quercy est également traversé par les armées royales et princières qui se battent à l'échelle du pays.

En matière de démographie, l'embellie du XV^{ème} siècle n'aura été que de courte durée. A la fin du XVI^{ème} et au début du XVII^{ème} siècle, des centaines de Quercynois partent s'installer en Espagne où ils feront souche. Enfin la situation est encore aggravée par les révoltes populaires, presque toujours liées à des problèmes fiscaux. En 1624, à la suite d'une réforme alourdissant la charge des impôts, plusieurs milliers d'hommes, les Croquants³¹, se soulèvent en Haut-Quercy, assassinant les représentants du pouvoir. La situation ne s'apaise vraiment que dans la seconde moitié du XVII^{ème}, à la suite de l'affermissement du pouvoir central.

Le XVIII^{ème} siècle voit le retour de la paix et une nouvelle période d'essor économique et démographique. Il faut attendre la fin du XVIII^{ème} siècle pour que la ville d'Albi retrouve le

³¹ Se référer à : BERCE, Yves-Marie, *Histoire des croquants : étude des soulèvements populaires au XVII^{ème} siècle dans le Sud-Ouest de la France*, Genève : Droz, 1974, 2 Vol.

niveau de population d'avant la guerre de Cent Ans. La population du Quercy passe de 235 000 habitants en 1699 à 386 000 en 1786, soit un accroissement de 64%.

L'amélioration des voies de communication donne un second souffle à l'économie. Au XIX^{ème} siècle, plus de 60% de la population active travaille dans le secteur primaire. L'âge d'or du monde rural quercynois, exception faite des lointains XV^{ème} et XVI^{ème} siècles, se situe approximativement entre 1800 et 1860.

A partir de 1860, le Quercy et l'Albigeois, régions peu industrielles, voient leur population diminuer de façon importante, les habitants allant chercher du travail dans des zones plus industrialisées. Dès le début du XX^{ème} siècle, les décès l'emportent régulièrement sur les naissances.

Actuellement, les paysans représentent environ 8% de la population quercynoise et la situation démographique s'est stabilisée grâce au développement touristique qui, même s'il est encore saisonnier, contribue fortement à l'économie régionale. De plus, le climat favorable de cette région attire de nombreux Européens qui viennent y passer leur retraite.

4. Historique de la relance du safran³²

4.1. ASPEC

En 1997, les autorités du canton de Cajarc, pour des raisons politiques³³, refusent de faire partie du parc régional des Causses du Quercy qui vise à la sauvegarde du patrimoine. Ce refus n'étant pas la volonté de tous, l'ASPEC se crée à Cajarc pour remplacer la non adhésion au parc régional des Causses du Quercy. Les membres fondateurs d'ASPEC sont des passionnés, des personnes aimant leur patrimoine. Il ne s'agit pas de relancer la culture du safran dans une optique commerciale mais dans celle de sauvegarder le patrimoine culturel lié à cette plante.

Le but premier de l'ASPEC est de relancer la culture du safran dans les jardins et de mener à bien des expérimentations chez un agriculteur. N'ayant pas de bulbe de safran en suffisance dans le Quercy, l'ASPEC achète des bulbes à Bordeaux. Au moment de la floraison, ils se rendent compte qu'on ne leur a pas vendu du safran. Suite à ce problème, l'ASPEC et les agriculteurs faisant déjà partie de l'association font appel à la Chambre d'Agriculture du Lot

³² Cet historique a pu être dressé grâce aux témoignages de Messieurs Pascal Hérin de la Chambre d'Agriculture du Lot, Philippe Geslin de l'INRA, Christian Largentie président de l'ASQ et Christian Agrech membre de l'association des producteurs et de l'ASPEC.

³³ Le Canton de Cajarc fait partie de la zone d'influence de Figeac qui fait partie du PS ; le parc régional des Causses du Quercy, quant à lui, est de droite. Les deux entités politiques n'ont pas réussi, lors de la création du parc, à former de coalition.

afin d'obtenir réparation auprès de leurs fournisseurs. La Chambre d'Agriculture est alors concernée par la relance du safran et s'intéresse particulièrement à sa partie technique et économique.

Pour éviter que ce genre de problèmes ne se reproduise, un intermédiaire, chargé de la commercialisation des bulbes, est nommé. En 1998, une structure déjà existante, la CAU.DE.VAL (coopérative agricole locale de Cajarc) est désignée. Cette coopérative se chargera désormais de l'achat chez le fournisseur et de la vente des bulbes aux safraniers. De plus, l'association crée un emballage³⁴ et une marque déposée : *Le Safran du Quercy*³⁵.

L'année 1998 marque un tournant dans l'histoire de cette relance. En effet, les agriculteurs qui, au départ, ne faisaient pas partie du projet, s'intéressent à la relance et envisagent la culture du safran d'un point de vue économique. Produire dans une telle optique nécessite un cadre organisationnel que l'ASPEC ne garantit pas. Pour que la Chambre d'Agriculture, qui a déjà été impliquée dans cette relance, puisse continuer à soutenir ce projet, il est nécessaire de mettre en place une structure en créant une association de producteurs. Cette exigence débouche, en juin 1999, sur la création de l'association des producteurs « les Safraniers du Quercy. » Afin de répondre aux attentes des agriculteurs et de décrire les aspects de la production de safran, la Chambre d'Agriculture édite une plaquette qui sera donnée à chaque personne désirant produire du safran du Quercy.

4.2. L'Association des producteurs « les Safraniers du Quercy » (ASQ)

Afin de favoriser et d'optimiser le fonctionnement de l'association des producteurs « les Safraniers du Quercy », il a été décidé de la diviser en cinq collèges :

³⁴ Annexe 2, p.2

³⁵ Annexe 1, p.1

Collèges	Membres	Fonctions
Collège 1	- Chambre d'Agriculture du Lot - ASPEC	- Membres fondateurs
Collège 2 ³⁶	Producteurs	- Commercialisent le safran en utilisant la marque <i>Safran du Quercy</i> « <i>Sativus</i> ». - suivent la démarche de qualité et la cahier des charges.
Collège 3	Producteurs amateurs, passionnés	- Ne commercialisent pas. - suivent la démarche de qualité et la cahier des charges. => peuvent intégrer très facilement le collège 2
Collège 4	CAU.DE.VAL	- Opérateur assurant la mise en marché
Collège 5	- Mairie de Cajarc - Parc naturel régional des Causses du Quercy - association touristique Figeac-Cajarc - syndicat des restaurateurs du Lot	- Membres d'honneur

Tableau 1 : Structure de l'ASQ.

Le but de l'ASQ est de relancer le safran avec un certain professionnalisme. Il s'agit donc de trouver des gens prêts à s'investir dans une production aux rendements faibles, à consacrer du temps et de l'énergie.

Dans un premier temps, il s'est agit d'asseoir la production d'un point de vue géographique. La région de Cajarc apparaît comme le noyau dur de la production de safran. Au cours des années 1999-2000, cette base géographique s'agrandit, avec un investissement des agriculteurs provenant de l'Aveyron. Cette extension géographique permet d'échanger des idées et d'entrer en contact avec d'autres aspirations.

Une scission entre certains membres fondateurs de l'ASPEC et les membres de l'ASQ était latente depuis 1999, elle se concrétisera en 2001 avec la création d'une association parallèle : *Safranério*. Des intérêts personnels divergeant, concernant le but de cette relance, sont à

³⁶ Le président de l'Association est nommé au sein de ce collège.

l'origine de cette séparation. Nous n'entrerons pas dans les détails de cette scission, car cet aspect de la relance n'entre pas directement dans la thématique de ce travail.

4.3. Ambitions de l'ASQ

L'association « les Safraniers du Quercy » voudrait obtenir *Le Label rouge* garantissant la qualité de son produit et une certaine spécificité. Cette démarche est en cours. Parallèlement, une demande d'I.G.P, Identification Géographique Protégée, est lancée. Il s'agit ici de délimiter une zone géographique de production. Ces démarches, en plus de garantir une protection aux producteurs, leur permettront de formaliser et d'officialiser une identité collective en obtenant une certaine reconnaissance. Ces labels permettront de mieux valoriser cette culture, un label de qualité étant le garant d'une représentation digne du safran qui reste un produit haut de gamme.

De plus, l'ambition des safraniers du Quercy est de promouvoir le safran au niveau économique, en amenant un revenu complémentaire aux petites exploitations de la région. Pour mieux valoriser cette culture, l'accent est donc logiquement mis sur la qualité. Cette dernière est, par conséquent, le souci principal des safraniers et passe, selon eux, par la recherche d'une unité entre producteurs.

Gérer au mieux le développement de l'association implique donc, selon son président, « la mise en place d'une structure unique gérant la mise en marché du produit, en passant de la vente des bulbes à la commercialisation des stigmates. Cette structure devant être, à terme, indépendante de la coopérative agricole. L'intérêt d'une telle structure est double : assurer aux producteurs un suivi de qualité et permettre aux consommateurs d'identifier un produit de qualité grâce notamment à des emballages identiques. »

L'unité est aussi un souci permanent pour les safraniers au niveau du développement de la production. En effet, un cahier des charges sera établi et les producteurs devront s'y tenir. Ce cahier des charges ne sera pas pour autant réducteur : chacun pourra garder ses particularités au niveau du savoir-faire et vivre ses convictions comme c'est le cas, par exemple, pour les exploitations agricoles à vocation biologique.

Comme nous l'avons déjà précisé, la relance du safran a pris son essor il y a environ cinq ans. Les connaissances relatives au savoir-faire sont donc limitées. Les membres de l'ASQ se cherchent une identité, apprivoisent cette culture. Dans un premier temps, les safraniers ont eu accès aux diverses publications relatives à la culture du safran, ce qui leur a servi de base. Ensuite, les observations personnelles des différents producteurs ont permis de faire vivre cette plante. Cette culture passe ainsi d'une production familiale auto-consommée, à une

culture de rente avec les implications économiques qu'elle génère. Les producteurs doivent encore optimiser leurs connaissances sans pour autant les homogénéiser ; chacun devant conserver son potentiel au niveau du terroir et du savoir-faire.

Dans cette quête de connaissances, ils ont besoin d'aide, de conseils et d'un regard extérieur sur leurs démarches. L'INRA joue ce rôle et envoie des étudiants de formations diverses pour analyser systématiquement les processus mis en œuvre. Cette analyse permet aux producteurs de se remettre en question et d'améliorer leur façon de procéder.

4.4. INRA

En 1999, l'INRA est associée à la problématique par l'intermédiaire du Parc Régional des Causses du Quercy. Ainsi émerge une demande d'accompagnement de la relance, devant aider les safraniers à formuler les données qu'ils ont acquises et à capitaliser de nouvelles informations. Cette problématique intéresse le laboratoire de recherche SICOMOR de l'INRA SAD de Toulouse dont l'un des thèmes de recherche est de produire des connaissances génériques sur l'accompagnement des innovations en agriculture. La mise en évidence, auprès des agriculteurs, de connaissances liées au nouvel objet de production est une façon, pour cette institution, de matérialiser des données qui joueront un rôle moteur dans le processus d'innovation. Les recherches effectuées dans ce cadre interviennent donc dans une situation qu'elles contribuent à transformer. Dans le cadre de la relance du safran, la mise en œuvre d'un tel objectif s'étend sur plusieurs années et concerne différents champs disciplinaires :

- des enquêtes exploratoires et la re-formulation de la demande ont été réalisées en 2000 ;
- 2001 a été consacré à la mise en œuvre d'études/analyses pour comprendre le contexte de l'action et pour approfondir certains points précis comme le processus culturel du safran qui a été analysé par Nathalie Viard, une étudiante de l'école d'agronomie de Paris, et le processus de cueillette et d'émondage, qui a été décrit par Vanina Mollo, étudiante au conservatoire national des arts et métiers ;
- 2002 voit la réalisation de notre travail, qui a pour but de reconstituer une partie des savoirs anciens sur la filière du safran et d'analyser l'histoire de ce dernier dans le Quercy ;
- l'analyse de situations de référence à l'étranger est prévue pour les années suivantes.

Les deux années passées ont permis de faire le point sur les pratiques qui sont actuellement expérimentées par l'ensemble des producteurs de safran du Quercy. Les membres du projet ont pu présenter aux producteurs une vision plus claire de la diversité de leurs pratiques, tant en ce qui concerne les premières étapes du processus (multiplication des bulbes), que les phases finales de cueillette et d'émondage des stigmates qui feront l'épice. A partir de ces

premiers travaux, qui sont le fruit d'une collaboration étroite sur le terrain entre l'équipe de chercheurs et les membres de l'ASQ, les producteurs peuvent dorénavant ajuster leurs pratiques et coordonner leurs expérimentations d'une manière plus efficace.

Lorsque les attentes des safraniers ont été analysées, il est apparu que leurs interrogations dépassaient les seuls aspects techniques de maîtrise de la production et concernaient aussi l'image du produit. De toute évidence, la collaboration entre sciences agronomiques et sciences sociales est nécessaire. Face à la diversité des contextes de travail en agriculture et à la multiplicité des objectifs dévolus à l'activité agricole, les sciences agronomiques doivent s'associer à d'autres disciplines pour participer à l'évolution des pratiques agricoles.

De ce fait, ce projet s'appuie sur des courants de recherches qui mettent en évidence les aspects techniques et d'autres qui prennent en considération les contextes sociaux et culturels dans lesquels se situe l'innovation. Ce projet associe donc l'ergonomie³⁷ et l'anthropologie. L'ergonome intervient globalement pour transformer ou concevoir de nouvelles situations de travail, mettant l'accent sur le contexte immédiat de l'action. L'anthropologue, quant à lui, travaille sur les techniques privilégiant l'analyse des pratiques, qu'il replace dans leur contexte culturel et social. Le rapprochement de ces deux disciplines a débouché sur la mise en œuvre d'un nouveau champ de recherche transdisciplinaire : l'anthropotechnologie.

³⁷ Cette discipline a pour but l'amélioration des conditions de travail.

II. Cadre théorique

1. Une approche anthropotechnologique

L'anthropotechnologie est apparue et s'est développée à partir des années 1970 sous l'impulsion d'Alain Wisner. Cette approche est actuellement utilisée, reformulée et développée par Philippe Geslin dans le cadre de différents terrains. Par le passé, diverses techniques ont été transférées du monde occidental vers les pays dit en voie de développement. Bien souvent, ces transferts ont échoué car les acteurs occidentaux n'ont pas tenu compte de la dimension sociale et culturelle des populations. Il s'agissait en fait de transferts autoritaires ne permettant pas aux autochtones de formuler leurs attentes. L'approche anthropotechnologique vise, au contraire, à accompagner les transferts de technologies en analysant tout d'abord la demande des partenaires et en tenant compte, dans le même temps, du milieu culturel et social dans lequel ils s'effectuent. Philippe Geslin a constaté que ces transferts débouchent généralement sur une appropriation de la technique au point que cette dernière ne ressemble plus exactement à ce qui était initialement proposé. Les sociétés adaptent donc, au fil du transfert, les techniques à leur propre culture, quand elles ne les rejettent pas en bloc.

Il est important de souligner que chaque terrain visant à capitaliser des connaissances dans le but d'accompagner un transfert de technologies, a « pour origine une demande formulée par des partenaires sociaux faisant état de problèmes rencontrés dans les modes de productions concernés avec des répercussions constatées ou à venir sur les conditions de travail et de vie.³⁸ »

La spécificité de ces travaux de terrain consiste à réunir des chercheurs de différentes disciplines. L'anthropotechnologie « a la particularité de s'inscrire dans une visée transformatrice des processus de transferts de technologies et a surtout, dès sa fondation, celle de ne pas rester sourde aux développements théoriques proposés par divers champs des sciences sociales dans le domaine des relations entre techniques et société.³⁹ » En effet, Alain Wisner, fondateur de l'anthropotechnologie, a toujours su entretenir des rapports constructifs avec d'autres champs disciplinaires. Il constate « les échecs quasi systématiques des transferts de technologies vers les pays en voie de développement industriel. Il avance alors la nécessité

³⁸ GESLIN, « Les formes sociales d'appropriation des objets techniques ou le paradigme anthropotechnologique », in *www.ethnographiques.org*, p. 11

³⁹ Ibidem, pp. 2-3

de développer [...] une véritable anthropotechnologie, adaptation de la technologie à la population qui comme l'ergonomie⁴⁰ réunit des connaissances provenant des sciences humaines pour améliorer la conception du dispositif technique ». ⁴¹ » Cette phrase fondatrice relance ainsi le débat sur le transfert des technologies : « il ne s'agit plus alors de procéder à de simples déplacements de systèmes techniques qui dans la majorité des cas ne s'intègrent pas dans le système technique de réception. Elle ouvre aussi les portes d'un travail transdisciplinaire séduisant, au sein duquel l'anthropologie peut prendre sa place aux côtés de l'ergonomie et des autres sciences de l'homme, sensibles aux problèmes soulevés plus globalement par la mise en œuvre d'innovations techniques dans ce que Wisner nomme les pays en voie de développement industriel. ⁴² »

Les travaux en cours dans différentes régions du monde, dont le Lot, sont des terrains d'intervention faisant appel à ce cadre théorique et qui permettront de le faire évoluer. Il est important de souligner que « ces différents travaux insistent sur la prise en considération des caractéristiques sociales et culturelles des contextes de réception et sur les décalages que l'on constate entre les objectifs affichés de ce processus et les effets qu'ils produisent dans la réalité. ⁴³ » Il s'agit donc d'une approche globale, sensible aux aspects tant économiques que sociaux.

Le Lot : un terrain d'intervention

« Les relances de produits « authentiques » sont des terrains privilégiés pour qui s'intéresse aux formes de construction des connaissances dans les collectifs d'acteurs. ⁴⁴ » La relance du safran dans le Lot est, de ce point de vue, un terrain particulièrement riche car il permet au chercheur de suivre « la démarche des producteurs et les moyens qu'ils mettent en œuvre pour se doter d'un répertoire commun et localisé. ⁴⁵ »

⁴⁰ Note de l'auteur : « L'ergonomie « du grec ergon : travail et nomis : loi ; étymologiquement : science du travail) se scinde en deux courants principaux, tous les deux ont un but commun : l'amélioration des conditions de travail. Ils divergent par leurs méthodes d'investigation. » Le courant qui nous intéresse est celui de *tradition francophone*. « Il privilégie les recherches sur le terrain et se concentre sur l'activité de travail, sans perspective de normalisation. [...] La vocation principale actuelle de l'ergonomie de langue française est, d'une manière générale, d'améliorer les conditions de travail à travers la prise en compte des processus techniques, de l'activité de travail des opérateurs et des contraintes de production propres à l'entreprise. », GESLIN, *Les formes sociales d'appropriation des objets techniques ou le paradigme anthropotechnologique*, pp. 3-4

⁴¹ Wisner cité par :GESLIN, *L'apprentissage des mondes*, p. 13

⁴² GESLIN, *L'apprentissage des mondes*, p. 14

⁴³ GESLIN, « Les formes sociales d'appropriation des objets techniques ou le paradigme anthropotechnologique », in *www.ethnographiques.org*, p. 5

⁴⁴ GESLIN, & SALEMBIER, *La fleur, l'épice*, p. 1

⁴⁵ Ibidem, p. 1

Ce mémoire s'inscrit donc dans le cadre général de l'anthropotechnologie. Il sera un outil à la construction d'une identité : celle des safraniers du Quercy. Ce travail est une étape de la démarche qui leur permettra de se construire une identité en se référant ou non, à l'histoire du safran dans le Sud-Ouest. Il ne s'agit pas ici d'une démarche autoritaire, ne se souciant pas des préoccupations des producteurs. Elle leur laisse au contraire la possibilité de choisir les aspects qui les intéressent et qu'ils souhaitent intégrer dans le processus de relance. Ainsi, « l'objectif général de notre intervention est de co-construire des connaissances en collaboration avec les cultivateurs dans le cadre de cette relance localisée.⁴⁶ »

2. Une approche ethno-historique

Ce mémoire s'inscrit dans une dynamique de recherche anthropotechnologique mais n'en couvre pas toute l'approche. En effet, notre travail va capitaliser des connaissances mais le transfert et l'appropriation des savoirs mis en évidence seront l'objet d'un travail futur. Les champs disciplinaires concernés par une telle recherche sont l'histoire et l'ethnologie car la mise en évidence des aspects ancestraux relatifs à la culture du safran est obtenue suite à des recherches en archives et à des enquêtes sur la tradition orale. En effet, le but de cette approche ethno-historique est de dégager, dans la mesure du possible, des informations concernant la période phare de la culture du safran, la zone de production à cette époque, sa commercialisation, la quantité produite, les réglementations qui lui étaient propres et les incidences de cette ancienne production sur la tradition locale. Cet accès à la mémoire d'une région permettra aux safraniers d'appréhender le futur de façon sereine car « celui qui a le contrôle du passé a le contrôle du futur.⁴⁷ » Il s'agit donc d'histoire locale, de « micro-histoire attachée aux petits faits, à l'événement minime,⁴⁸ » destinée à comprendre les implications des petits faits dans l'histoire générale « car je n'ai jamais su pour ma part – et je ne sais toujours qu'un moyen, un seul, de bien connaître, de bien comprendre, de bien écrire « la grande histoire. » Et c'est d'abord de posséder à fond, dans tout son développement, l'histoire d'une région, d'une contrée, d'une province.⁴⁹ »

⁴⁶ GESLIN, « Les formes sociales d'appropriation des objets techniques ou le paradigme anthropotechnologique », in *www.ethnographiques.org*, p. 12

⁴⁷ George Orwell cité par : GUYVARCH'H, *Guide de l'histoire locale*, p. 22

⁴⁸ GUYVARCH'H, *Guide de l'histoire locale*, p. 27

⁴⁹ FEBVRE, « Le bibliothécaire, la bibliothèque et l'histoire », in *Autour d'une bibliothèque. Pages offertes à M. Charles Oursel*, p. 111

Cette histoire locale ne doit pas, pour autant, être mise en opposition avec l'histoire générale, elles entretiennent des relations étroites : elles n'existeraient pas indépendamment l'une de l'autre. Dans cette optique, nous essaierons, tout au long de notre analyse, de situer les événements de l'histoire locale dans un contexte général ; notre but est de réinsérer « les petits faits, les minuscules événements dans un cadre plus vaste.⁵⁰ »

Nous aurons soin alors de garder en tête les événements liés à l'histoire générale « en l'appelant à la rescousse pour mieux comprendre les faits et les événements, mais en se souvenant toujours qu'elle n'est là que comme servante et non pas maîtresse.⁵¹ »

La culture du safran touche l'histoire locale certes, mais il ne faut pas oublier qu'il s'agit surtout d'une histoire de l'invisible quotidien, de ce qu'on ne voit pas, de tradition et savoir-faire qui n'ont pas nécessairement été répertoriés dans les archives. La connaissance intime des lieux comme des hommes, l'expérience de la vie locale nous ont permis de nous rapprocher de la vie quotidienne et de la pratique réelle de la région faisant l'objet de ce travail.

Les enquêtes sur la tradition orale nous ont permis d'entrer en contact avec les hommes et de comprendre les aspects culturels ne figurant pas dans les textes d'archives. Pour mener à bien ces entretiens, nous n'avons pas appliqué de méthode particulière car « l'entretien semble résister à la formalisation méthodologique : dans la pratique il reste fondé sur un savoir-faire artisanal, un art discret du bricolage.⁵² » C'est donc généralement le bon sens, le respect de l'autre et la curiosité qui ont guidé notre démarche. Etre à l'écoute de notre interlocuteur nous a permis d'aller de l'avant, de formuler de nouvelles questions ; chaque entretien a été différent, suivant la personnalité de chacun ; « il n'existe pas une méthode unique de l'entretien mais plusieurs, si différentes entre elles que les instruments qu'elles proposent ont des définitions contradictoires.⁵³ »

⁵⁰ GUYVARCH'H, *Guide de l'histoire locale*, p. 29

⁵¹ Ibidem, p. 31

⁵² KAUFMANN, *L'entretien compréhensif*, p. 7

⁵³ Ibidem, p. 8

III. Présentation du travail de terrain

1. Terrain dans le Lot

Comme nous l'avons dit en introduction, ce mémoire nous a permis d'effectuer un travail de terrain de trois mois dans le Lot. Nous sommes arrivée le 1^{er} mars 2002 dans ce département français, à quelques 100 kilomètres au nord de Toulouse. Nous avons séjourné dans un gîte rural loué par l'INRA dans le village de Vers au hameau de Pech Picou.

1.1. Contacts avec les membres de l'ASQ

Dès notre arrivée, nous avons eu un premier contact très chaleureux avec Odette et Claudine Angé ainsi que Denise Soullier, membres de l'association de producteurs « les Safraniers du Quercy. » Nous avons aussi fait la connaissance de Pascal Hérin, de la Chambre d'Agriculture. Lors d'un repas, nous avons donc pu discuter de leurs attentes par rapport à ce projet. Une fois leurs demandes formulées, nous avons pu planifier notre travail, décider où aller chercher les informations nécessaires.

Notre séjour a été ponctué par de nombreuses rencontres avec les producteurs de safran, lors de réunions de certaines commissions. Nous avons ainsi pu assister à l'élaboration du cahier des charges des producteurs et à la mise sur pied de la fête du safran du 7 juillet 2002. Le fait de participer à la vie de l'association nous a permis de comprendre son fonctionnement, mais surtout de prendre conscience que nous faisons partie d'un groupe et que nous avons un rôle à jouer.

1.2. Des aides précieuses

Un travail ne se faisant jamais seul, chaque personne rencontrée apporte au chercheur une aide, un soutien ou du réconfort. Nous avons pu le constater durant notre séjour dans le Lot. Il ne nous est donc pas possible de parler de notre terrain sans faire mention des personnes qui nous ont entourée. Les remerciements figurant en fin de travail leur prouveront, nous l'espérons, notre profonde gratitude.

2. Etat des recherches

Avant d'aborder la partie méthodologique relative aux archives et aux enquêtes orales, nous tenons à préciser que notre recherche a été simplifiée par le travail de prospection préalable

mené à bien par certains membres de l'association « les Safraniers du Quercy. » Les ouvrages généraux mentionnant la culture du safran ont été mis à notre disposition tout comme certaines sources des archives départementales du Tarn-et-Garonne. Ce travail de défrichage nous a permis d'entrer rapidement dans le vif du sujet, de lire les ouvrages de référence. Nous avons ainsi gagné un temps précieux.

2.1. Travaux préalables

Pour mener à bien ce mémoire, nous avons donc bénéficié de recherches préalables. Certains membres de l'ASQ, passionnés d'histoire, ont fait des investigations bibliographiques et des recherches en archives afin de retrouver des traces sur la culture du safran. Il est important d'en relater la nature et, par la même occasion, signifier notre gratitude aux personnes qui se sont investies.

Au niveau bibliographique, les ouvrages généraux sur le Quercy ont été lus, et les passages faisant mention du safran relevés. Ces données ont été répertoriées par Christian Agrech, membre de l'association, dans un article publié dans *Quercy Recherche* n°97⁵⁴. Suite à la lecture des différents ouvrages, les personnes intéressées par l'aspect historique de la culture du safran ont recherché les sources évoquées par les auteurs.

2.2. Postulat de base

Ces premières investigations ont permis aux safraniers d'émettre des hypothèses concernant l'histoire du safran dans leur région, ce qui leur a donné matière pour la rédaction de la plaquette publiée par la Chambre d'Agriculture⁵⁵. Leur postulat de base est clair : il y avait du safran dans le Quercy. Cette plante était cultivée du XIII^{ème} au XVIII^{ème} siècle dans le sud de la région pour la consommation locale mais aussi pour l'exportation, notamment vers l'Allemagne.

Bien qu'utiles, nous avons dû prendre de la distance à l'égard de ces premières hypothèses car tout scientifique doit garder un esprit critique. Il nous a donc été nécessaire de nous poser des questions et de nous forger notre propre opinion.

⁵⁴ *Quercy recherche*, n°97, juin-août 1999, pp. 20 à 27

⁵⁵ Annexe 36, pp.53 à 69

Un regard critique

Ces hypothèses s'appuient sur des auteurs de renom et sur des sources, nous sommes pourtant en mesure de nous demander si cela est suffisant pour tirer de telles conclusions. La culture du safran est-elle importante dans le Quercy ? Que se passe-t-il dans les régions alentours ?

La partie historique se propose d'élargir la perspective, de situer les événements dans un cadre plus général, que ce soit celui de la France ou du Sud-Ouest.

3. Recherches en archives

3.1. Méthodologie

D'un point de vue historique, les safraniers souhaitent que la zone géographique dans laquelle le safran était cultivé soit précisée et que l'importance des différentes zones de production soit mise en évidence, ainsi que les voies de commerce. Une fois le territoire délimité, il nous a été demandé d'établir la chronologie de cette production, de son apparition à son déclin. D'un point de vue socioculturel, les safraniers souhaitent comprendre les incidences de cette ancienne production sur la tradition locale en se référant, par exemple, aux dictons populaires ou à la tradition culinaire.

Au vu de ces demandes et à la suite de lectures, nous avons pu élaborer un plan de travail. Nous avons estimé que des recherches dans les archives de plusieurs départements seraient nécessaires. Nous avons donc établi la liste des départements pouvant être concernés par cette culture. Il s'agit du Lot, du Tarn-et-Garonne, du Tarn et de l'Aveyron. Ces départements sont les entités politiques actuelles ayant une partie de leur territoire soit dans le Quercy soit dans l'Albigeois, régions dans lesquelles les auteurs mentionnent la présence de safran au cours de l'histoire. Nous avons inclus dans cette liste le département de la Haute Garonne, imaginant que des marchands venus de Toulouse auraient pu faire le commerce de safran.

Dès la première semaine de notre séjour, nous nous sommes familiarisée avec les archives départementales. Nous avons procédé de façon systématique et similaire. Dans un premier temps, nous avons parcouru le répertoire de la bibliothèque des archives de façon thématique pour en ressortir les ouvrages qui étaient susceptibles d'apporter des éléments nouveaux, de citer des sources se trouvant dans ces archives. Les thèmes qui ont fait l'objet de ces recherches sont : safran, livres de comptes, agriculture, coutumes, cartulaire, apothicaire, recettes de cuisine, commerce, gastronomie.

Les ouvrages généraux consultés, grâce à un index ou suite à un survol, ne nous ont généralement apportés que peu d'informations.

Dans un deuxième temps, nous avons, avec l'aide des *Inventaires-Sommaires*, recherché des sources mentionnant le mot safran. Le classement quasi uniforme des archives départementales françaises utilise les séries A à H pour l'époque moderne. La série A concerne les actes du pouvoir souverain, la série B la justice, la série C l'administration provinciale, la série D l'instruction publique, la série E regroupe plusieurs sous-séries dont les archives notariales, l'état civil ou les archives de certaines associations, la série G concerne le clergé séculier (archives paroissiales) et la série H le clergé régulier. La consultation de chacune de ces séries nous a permis de trouver des sources.

Une fois ces sources répertoriées, nous les avons commandées afin de les recopier. Nous avons ainsi répertorié la plupart des sources que nous avons trouvées dans les archives des départements sus-mentionnés.

Les archives que nous avons fréquentées sont organisées de façon cohérente et structurée. Leur procédure de fonctionnement est similaire et le chercheur est soumis au même règlement dans chacune d'elle. Une fois familiarisé avec le système, le chercheur voit ses recherches facilitées grâce au personnel des archives. Ce mémoire est redevable à ces personnes qui ont passé beaucoup de temps à nos côtés. Les archives départementales du Tarn offrent des conditions de travail particulièrement favorables, un service de traduction se proposant de traduire les documents anciens écrits en occitan ou en latin.

3.2. Difficultés rencontrées

Cette description méthodologique ne fait pas état des obstacles que nous avons rencontrés lors des recherches en archives. Des difficultés ou questionnements sont apparus assez rapidement : la recherche est-elle suffisamment rigoureuse ? Que faire des sources trop abîmées ? Comment lire une source écrite dans une langue que nous ne connaissons pas ? Dans cette partie, nous nous proposons de reprendre chacun de ces points et de montrer la façon dont nous avons tenté de résoudre ces problèmes.

Tous les *Inventaires-sommaire* n'étaient pas indexés. Généralement, les noms propres sont répertoriés en fin d'ouvrage mais il n'y a pas d'index des noms communs. Nous avons donc, dans la majorité des cas, lu ces inventaires afin d'y trouver la mention du mot safran. Ce travail long et fastidieux nous a permis de trouver des sources intéressantes. Consciente qu'une recherche rigoureuse ne prévient pas les omissions, nous savons que certaines sources

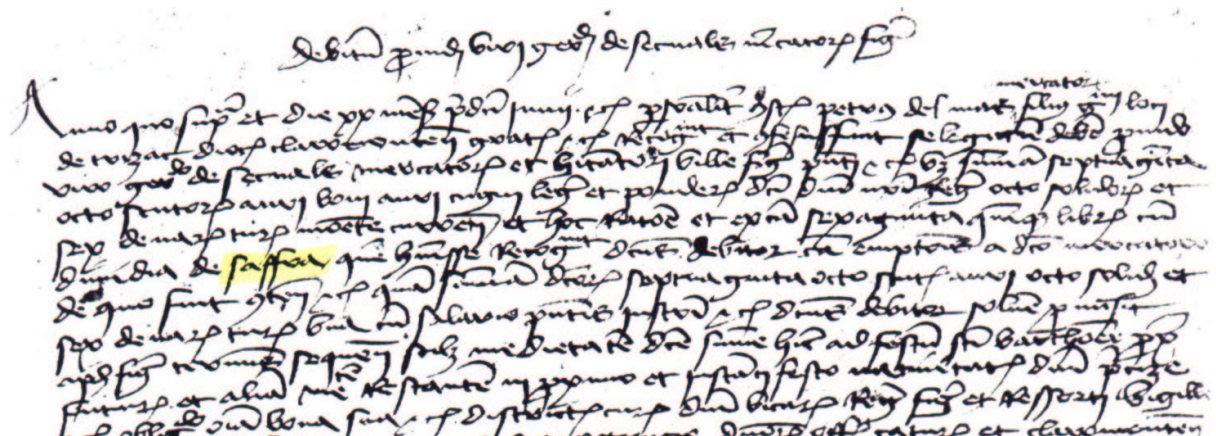
nous ont échappé. Cependant, nous pensons avoir répertorié la plupart d'entre elles concernant le safran. Une expérience nous permet en effet de le supposer : après avoir procédé avec méthode et recherché le terme safran dans un inventaire, nous avons pris conscience que ce dernier était indexé. Il s'est avéré que nous avons trouvé toutes les sources de cet inventaire qui faisaient état du safran.

Il est souvent arrivé que les sources que nous avons demandées soient abîmées, trouées ou illisibles. Ce fut le cas des sources de la ville de Cordes, elles ont vécu une inondation, leur état est tel que nous n'avons pu lire aucune source concernant cette ville. Nous avons pris le parti de relever le résumé de l'*Inventaire-Sommaire* estimant que les archivistes professionnels ont du relever les informations essentielles figurant dans les sources. Dans ce travail, nous nous appuyerons donc parfois sur des sources que nous n'avons pu lire mais qui sont répertoriées par les archivistes.

Nous avons opté pour la même solution lorsque nous avons été confrontée aux sources en langue vernaculaire ancienne.

Ce problème linguistique est probablement celui qui nous a le plus inquiétée. En effet, dès les premiers jours de nos recherches nous avons trouvé des sources écrites en alphabet gothique dans une langue qui nous est inconnue : l'occitan.

Exemple de source écrite en gothique, en jaune, le mot safran :



Citée par Lartigaut, *Les campagnes du Quercy*, p.318

Cote : AD 46 : 3 E 14/8

Nous avons alors fait appel à Jean Lartigaut, éminent historien de la période médiévale dans le département du Lot. Nous avons trouvé des références concernant le safran dans sa thèse et voulions la traduction des sources dont il faisait mention. Monsieur Lartigaut nous a reçue chez lui, son état de santé ne lui permettant aucun déplacement. Suite à une discussion sur le sujet, il nous a conseillé de nous référer à sa thèse car selon lui, les textes anciens ne pourraient rien nous apporter de plus que ce qui est écrit dans son ouvrage.

Peu de personnes sont actuellement capables de lire ce type de source. Nous n'avons donc pas pu traduire les écrits les plus anciens. Certaines sources, plus récentes, nous ont posé quelques problèmes mais nous avons pu en dégager le sens général, même s'il nous manque parfois quelques mots.

La majorité des sources que nous avons répertoriées datent du XVI^{ème} siècle. Or, c'est seulement à partir du milieu de ce siècle, que « le français remplace l'occitan dans les registres municipaux, le latin et l'occitan dans les actes notariés.⁵⁶ » Cette substitution est quasi générale en 1600.

4. Enquêtes orales

4.1. Méthodologie

Nous avons eu recours aux enquêtes orales dans l'optique de répondre à la question de l'incidence de la production historique de safran sur les traditions locales actuelles.

Dès notre arrivée, les safraniers nous ont dit que les personnes âgées de la région avaient du safran dans leur jardin et qu'elles préparaient certains plats traditionnels contenant cette épice. C'est la découverte de ces traditions qui a donné envie aux habitants du Quercy de relancer la production de safran dans leur région.

Afin de continuer les investigations déjà entreprises par certains safraniers, nous avons décidé d'effectuer des enquêtes orales, notamment auprès des personnes âgées. Nous avons commencé ces entretiens un mois environ après notre arrivée, afin que nos connaissances de la région soient suffisantes.

Qui interroger ?

Nous avons tout d'abord écrit aux quatre-vingt maisons de retraite du département du Lot afin de leur demander si certains pensionnaires se souvenaient avoir vu du safran dans leur jardin.

⁵⁶ Encyclopédie Bonneton, *Tarn*, p. 148

Le cas échéant, nous leur avons demandé s'il était possible d'entrer en contact avec eux. Nous avons obtenu trois réponses positives et une réponse négative, les autres demandes sont restées lettres mortes.

Dans un deuxième temps, la méthode dite « du bouche à oreille » nous a permis d'entrer en contact avec des personnes d'âges et d'horizons différents, ce qui a élargi la perspective.

Nous pouvons dégager deux types d'entretiens. En effet, ceux qui se sont déroulés avec les pensionnaires des maisons de retraite sont différents des autres. Les entretiens avec les résidents se sont déroulés dans les homes, l'après-midi lors d'une animation thématique sur le safran. Les animateurs des trois maisons de retraite ont procédé de façon similaire. Ils nous ont demandé de présenter notre projet et de lancer une discussion autour du safran afin de faire travailler leur mémoire. Les informations que nous avons récoltées sont donc issues de témoignages de groupe dans le sens où chacun apportait un élément supplémentaire.

Le deuxième type d'entretien est celui que nous avons effectué chez les particuliers. Les personnes contactées ont montré de l'intérêt pour cette problématique et ont répondu favorablement à notre demande. Nous avons donc pu interroger les personnes susceptibles de détenir un savoir-faire lié au safran. Suite à une prise de contact téléphonique pour fixer un rendez-vous. Les entretiens se sont déroulés au domicile de nos informateurs, dans un climat de confiance agréable. Nous n'avions pas élaboré de questionnaire. A l'aise avec le sujet, nous avons abordé la question du safran, sa présence ou non dans les jardins. La discussion s'engageait alors facilement. Suivant les souvenirs de chacun, elle s'orientait différemment. Nous reprendrons le contenu de ces entrevues dans la partie analytique. Afin de retranscrire ces conversations nous avons opté, dans un premier temps, pour des enregistrements. Or, il s'est avéré que le magnétophone dérangeait nos témoins, brisait la relation de confiance que nous avons réussi à instaurer. Nous avons alors préféré utiliser la vieille méthode du bloc note et du stylo. Les notes prises lors des entretiens ont été retranscrites sur ordinateur une fois ces derniers terminés.

4.2. Difficultés rencontrées

Nous n'avons pas rencontré de difficultés majeures durant les entretiens. Le contact avec les personnes âgées s'est établi facilement grâce à la relation de confiance qui a caractérisé les entretiens. Il a parfois fallu faire montre de patience, et savoir s'adapter à la situation. Venue dans l'optique d'apprendre, c'est nous, parfois, qui avons partagé des connaissances avec des personnes avides de savoir, en organisant de mini conférences sur le safran. De façon

générale, des connaissances ont été échangées permettant à chacun de tirer profit de la discussion.

IV Analyses

1. Commentaires bibliographiques

Les livres traitant du safran ne sont pas nombreux. Pierre Aucante, photographe, a écrit, en 2000 un ouvrage très intéressant sur cette plante. Il y décrit de façon générale son histoire au cours des siècles et explique comment la cultiver chez soi. En 1993 déjà, Pierre Aucante s'était associé à Clotilde Boisvert pour la rédaction d'un ouvrage du même type axé sur les recettes de cuisine au safran. D'autres auteurs, de langue étrangère, ont écrit sur le *crocus sativus* en mettant l'accent sur la partie technique et les caractéristiques botaniques.

Même s'il est parfois fait référence au safran de l'Albigeois, aucun ouvrage historique n'est directement lié à sa culture dans le Quercy ou l'Albigeois. Il n'en est pas de même pour d'autres régions. La culture du safran dans le Gâtinais est particulièrement bien décrite dans le livre de Jean Ursat⁵⁷. L'auteur y expose de façon quasi ethnographique les différentes phases de cette production. Ce livre sera d'une grande utilité lorsque nous analyserons les savoir-faire dans la partie consacrée aux enquêtes orales. L'auteur a pu mener à bien ses observations car le *crocus sativus* était toujours cultivé dans le Gâtinais au début du XX^{ème} siècle, ce qui n'est pas le cas pour la région qui nous intéresse. Pour le Sud-Ouest, nous devons nous contenter de quelques phrases sur le safran. Robert Latouche, « docteur ès lettres, licencié en droit et archiviste-paléographe⁵⁸ » consacre, dans son ouvrage *La vie en bas Quercy*, un paragraphe au safran. Il y cite de nombreuses sources sans pour autant les analyser⁵⁹. Il en est de même pour les sources citées par Jean Lartigaut. Ce spécialiste de l'histoire des campagnes du Quercy après la Guerre de Cent Ans émet l'hypothèse d'un possible trafic de safran entre Figeac et Genève en s'appuyant sur une source de 1467. Le sujet n'étant pas celui de sa thèse, il ne pousse pas plus à fond l'analyse. Lorsque nous l'avons rencontré, il a semblé surpris qu'il puisse y avoir eu une production de safran dans la région.

Gilles Caster⁶⁰, quant à lui, consacre une dizaine de pages sur le commerce de cette épice. Il situe la production dite de l'Albigeois au nord-ouest d'Albi et au sud du Quercy. Il apporte de précieux renseignements sur cette culture dans les années 1555-1560, en évoquant la quantité produite et la façon dont il est commercialisé. Les quantités récoltées et le prix d'achat de

⁵⁷ URSAT, *Le safran du Gâtinais*

⁵⁸ MAURIÈRE, & PASSERAT, *800 Auteurs, dix siècles d'écriture en Tran-et-Garonne*, p. 192

⁵⁹ Étonnamment, nous n'avons pas retrouvé ces sources, le classement des archives départementales du Tarn-et-Garonne n'étant plus le même. Nous avons passé plusieurs jours avec des personnes travaillant aux archives afin de trouver la correspondance entre nouvelles et anciennes cotes, en vain.

⁶⁰ CASTER, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse 1450-1561*

cette épice sont mis en évidence suite à l'analyse de la correspondance du pastelier toulousain Etienne Ferrière au XVI^{ème} siècle.

Certains ouvrages d'histoire locale, concernant une agglomération par exemple, apportent des renseignements utiles. *La ville de Caussade*, notamment, expose la façon dont les safraniers de Caussade faisaient pour transporter leur marchandise. Les auteurs donnent des références en archives concernant les problèmes rencontrés par les paysans pour payer leurs impôts, le safran étant récolté tard dans l'année.

Les ouvrages consultés nous ont donné des pistes de recherche, même si les références données par certains auteurs ne peuvent pas toujours être confirmées. Eugène Sol dans *L'agriculture en Quercy avant la Révolution*, par exemple, montre qu'à partir de 1769, le safran n'est plus cultivé alors qu'il avait été l'objet de foires et de marchés à Albas avant 1715. Nous avons cherché la source dont il est question, nous ne l'avons trouvée ni aux archives communales d'Albas, ni aux archives départementales, ni aux archives nationales.

Ecrits pour la plupart au cours de la première moitié du XX^{ème} siècle, les ouvrages de notre bibliographie sont des références historiques anciennes abordant le sujet de façon parfois dépassée. Notre travail d'analyse reposera donc, pour la plus grande partie, sur des commentaires de sources que nous avons trouvées dans les archives départementales mentionnées ci-dessus.

2. Du safran depuis toujours ?

Comme nous l'avons précisé dans la description de notre démarche, il est important de situer les événements de l'histoire locale dans un contexte général. L'analyse de nos sources se propose d'appréhender l'histoire de la culture du safran de façon chronologique tout en gardant à l'esprit l'évolution historique globale.

En parlant de chronologie, on pense à un début et peut-être à une fin. Ce ne sera pas le cas dans ce travail. En effet, les débuts de la culture du safran, sa première apparition en tant que plante n'est pas certifiée. Pierre Sourzat⁶¹ met en évidence les deux postulats concernant ses origines en Quercy : il aurait été importé par les Romains ou il serait arrivé dans le Quercy au XIII^{ème} siècle grâce à des esclaves sarrasins venus d'Espagne au Prieuré d'Espagnac Sainte Eulalie. Certains membres de l'ASQ admettent ces hypothèses que nous ne serons pas en mesure de confirmer ou d'infirmer, n'ayant trouvé aucune sources allant dans ce sens.

⁶¹ SOURZAT, « *Epice à prix d'or* », in *Dire Lot*, n°63

Il est important de préciser que nos recherches ne se sont pas focalisées sur une brève période. En effet, nos investigations vont du XIII^{ème} siècle à nos jours. Cependant, l'accent a été mis sur la période allant du XV^{ème} au XVII^{ème} siècles car nous nous sommes aperçue que la production de safran dans le Sud-Ouest se situe à cette époque⁶².

Si nous ne pouvons pas véritablement préciser le moment auquel la plante est arrivée dans le Sud-Ouest de la France, nous pouvons mettre en évidence les premières traces de sa consommation, de sa production ainsi que de sa commercialisation. Ces analyses nous permettront d'estimer la zone de production du safran, la quantité produite, le prix de vente de l'épice. La mise en évidence de ce commerce nous permettra alors de dégager les réglementations qui lui sont relatives. Nous serons ensuite amenée à décrire le déclin de cette culture.

2.1. Changement des habitudes alimentaires

D'une époque à l'autre, d'une société à une autre, le choix des aliments, leur préparation et leur valeur symbolique diffèrent. Si l'alimentation est le reflet de la diversité des cultures, elle est aussi le miroir d'une société donnée. En effet, elle dépend des techniques de production agricole, de l'évolution de structures sociales, des valeurs religieuses et culturelles. Elle évolue donc avec la société tout en gardant comme structure de base un ensemble de traditions construites au cours des siècles. Nous ne ferons pas une histoire de l'alimentation mais il nous semble fort intéressant de situer l'apparition du safran dans l'alimentation des Français et la place qu'il va occuper au fil des siècles pour arriver enfin à comprendre sa valeur symbolique actuelle.

Nous l'avons mentionné en introduction, il semble impossible de situer l'apparition du safran à un moment précis. Par contre, nous sommes en mesure de préciser, grâce à l'analyse des livres de comptes de certains marchands, les débuts probables de la consommation du safran dans le Sud-Ouest de la France.

Les XIII^{ème} et XIV^{ème} siècles marquent, semble-t-il, un tournant dans les habitudes alimentaires des chrétiens. Ces changements peuvent s'expliquer par la proximité entre les Européens et le monde arabe. En effet, « les chrétiens, fascinés par la richesse de leurs ennemis, leur ont beaucoup emprunté. Plus que les croisades, c'est la reconquête de l'Espagne et de la Sicile qui a introduit dans les habitudes alimentaires des pays méditerranéens, puis de ceux d'Europe occidentale des nourritures, des goûts du monde musulman classique.⁶³ »

⁶² Annexe 18, p.27

⁶³ FLANDRIN & MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, p. 345

Les premières traces concernant l'achat de safran dans le Sud-Ouest remontent aux années 1255-1256. Cette première transaction relative à l'achat de cette épice s'inscrit dans le cadre de l'évolution générale de l'alimentation européenne. A cette époque, les Inquisiteurs des diocèses de Toulouse, d'Albi et de Cahors utilisent notamment du poivre, du gingembre et du safran⁶⁴. La source dont il est question ne nous permet cependant pas de connaître « la manière dont les divers comestibles étaient préparés. On ne marque ni la quantité de ces aliments ni le nombre de repas ou personnes auxquels ils étaient destinés.⁶⁵ »

Deux autres sources nous permettent de supposer que le safran est une épice connue au XIV^{ème} siècle. En 1327, les comptes du château de Bioule, près de Montauban, montrent que ses habitants en achètent lors de grandes occasions⁶⁶. En 1345-1347, nous trouvons une source attestant un commerce de safran. Les livres de comptes des frères Boni, marchands de Montauban au XIV^{ème} siècle, confirment en effet, la présence de cette épice dans les habitudes alimentaires de certains clients⁶⁷.

2.1.1. Le safran : quelle influence ?

La présence de safran dans les transactions marchandes ne nous permet pas de savoir d'où il provient, ni pourquoi il apparaît à ce moment dans l'alimentation de certaines personnes du sud-ouest de la France. Un questionnaire de la sous-préfecture de Montauban au maire de Caussade, datant de 1812, confirme ce flou relatif à l'introduction du safran qui « date de fort loin sans pouvoir en affirmer l'époque précise.⁶⁸ »

De façon générale, les origines du safran en Europe sont assez problématiques. Cette épice est connue dès l'antiquité classique, nos ancêtres les Romains en consommaient ; de ce point de vue, nous ne pouvons pas dire que ce soit sous l'influence arabe du Moyen Age que le safran a été introduit dans les habitudes alimentaires des Européens. Pourtant, il semble qu'il « a été acclimaté en Europe à partir de l'Espagne » qui était un centre culturel arabe important. Pouvons-nous penser alors qu'il est tombé dans l'oubli à la fin de l'Empire Romain et qu'il a été réintroduit par la suite, grâce à l'influence arabe ? La région faisant l'objet de ce travail étant proche de l'Espagne il est probable qu'elle a été influencée par la tradition culinaire arabe.

⁶⁴ CABIE, « Comptes des inquisiteurs des diocèses de Toulouse, d'Albi & de Cahors, 1255-1256 », p. 1116

⁶⁵ Ibidem, p. 114

⁶⁶ Annexe 6, p.6. Edouard Forestié a eu la chance de lire cette source avant qu'elle ne soit brûlée, il en a recopié certains passages.

⁶⁷ FORESTIE, *Les livres de comptes des frères Boni marchands Montalbanais du XIV^{ème} siècle*, TI-II

⁶⁸ Annexe 17, pp.24 à 26

2.1.2. Provenance du safran

Les sources sus-mentionnées ne nous donnent pas d'information directe concernant la provenance du safran consommé dans le Sud-Ouest. Les marchands ont pu l'acheter à des producteurs régionaux ou se fournir dans une autre région française ou encore dans un autre pays. L'analyse de nos sources nous permettra d'apporter des éléments de réflexion concernant la provenance de cette épice. Nous nous demanderons si le safran consommé à cette époque est le fruit d'une production locale ou s'il a d'abord été consommé avant d'être produit.

La source la plus ancienne évoquée précédemment montre que les inquisiteurs consomment cette épice en 1255, alors qu'aucune source de cette époque n'atteste une production locale de safran. Est-ce à dire qu'il s'agit de safran importé ? Cette première source ne nous permet pas de formuler d'hypothèse plus percutante. Par contre, le fait que les propriétaires du château de Bioule en achètent nous permet d'émettre différentes suppositions et de nous poser de nombreuses questions.

Contrairement aux inquisiteurs, les propriétaires du château de Bioule possèdent des terres. Il en est de même pour les Frères Prêcheurs qui achètent régulièrement du safran aux frères Boni⁶⁹. Ces deux consommateurs de safran sont des propriétaires terriens. Il est possible que leur production soit peut-être insuffisante et qu'ils doivent en acheter pour honorer leurs invités. Cette supposition peut être mise en relation avec le problème rencontré par le frère Boni par rapport à la production locale : « pas de contrepartie notable à ce commerce d'importation : la production agricole locale laissait peu d'excédents disponibles pour la vente.⁷⁰ » Cette éventualité semble cependant peu probable lorsqu'on sait qu'une infime quantité de safran suffit à colorer une assiette⁷¹. Il se peut aussi que le safran importé soit de meilleure qualité, ce qui expliquerait l'achat de cette épice pour les grandes occasions. Cette éventualité ne parvient pas à nous séduire. Que des propriétaires terriens achètent du safran alors qu'ils en cultivent, va à l'encontre de la logique économique du monde rural qui vit en quasi-autarcie. Les deux éventualités émises restent possibles, mais nous sommes plus encline à penser que cette épice n'était pas produite dans le Sud-Ouest. Selon nous, les marchands se la procuraient dans une autre région de France ou à l'étranger. Barthélemy Boni⁷² se rendait

⁶⁹ Annexe 7, pp. 6-7

⁷⁰ FORESTIE, *Les livres de comptes des frères Boni marchands Montalbanais du XIV^{ème} siècle*, p.XXXVII

⁷¹ « La dose pour une portion ne dépasse pas 0.03 grammes. » BOISVERT & AUCANTE, *Saveurs du safran*, p.

38

⁷² Annexe 8, p.8

d'ailleurs « à Montpellier où il achetait des produits apportés d'Italie ou d'Orient par les Génois et les Pisans (soieries, épices, fruits exotiques).⁷³ »

2.1.3. Un produit de luxe ?

Actuellement, le safran se situe « dans une gamme de prix comparable à celle de l'or.⁷⁴ » Qu'en est-il aux XIII-XIV^{èmes} siècles ? Les sources pouvant apporter des informations relatives à cette question ne nous permettent pas de connaître le prix du safran vendu. En effet, les seules indications concernant le coût se trouvent dans les livres de comptes des frères Boni et ne permettent pas de connaître la valeur du safran : les prix indiqués indiquent la somme totale des achats effectués par chaque client. Afin d'apporter quelques éléments de réflexion à la problématique concernant la valeur de cette épice, nous nous proposons de mettre en évidence la catégorie de personnes qui en achètent.

Nous avons vu que les inquisiteurs se fournissent en safran. Il faut savoir que ces derniers, « dans l'exercice de leurs fonctions, n'étaient pas tenus d'obéir à leurs supérieurs, ils vivaient en marge de la vie conventuelle et échappaient à l'emprise de la règle.⁷⁵ » Cette catégorie d'acheteur est donc particulière, il s'agit en fait d'une élite religieuse à qui on a conféré un pouvoir immense. Le fait qu'ils achètent cette épice ne veut pas dire qu'elle était onéreuse mais montre qu'elle était appréciée par des personnes se trouvant au sommet de la hiérarchie sociale. Les propriétaires du château de Bioule, font, eux aussi, partie de l'élite. Ces deux exemples ne sont pas particulièrement significatifs car ils ne concernent que deux types d'acheteur. Par contre, le nombre de clients figurant dans les livres de comptes des frères Bonni est conséquent et permet de se faire une idée plus objective du niveau social des consommateurs de safran. Il se trouve que « le commerce des frères Boni est un commerce de luxe : plus des 9/10 de la population totale sont à peu près absents des comptes.⁷⁶ » Nous constatons en effet, que les clients de ces marchands montalbanais sont, par exemple, des bourgeois, des seigneurs ou des religieux comme les Frères Prêcheurs.⁷⁷ Ces premières observations portent donc à croire que le safran figure, au XIV^{ème} siècle, dans la liste des produits luxes. Il faut cependant rester prudent car dans le cas de vente au comptant, la transaction n'est pas répertoriée dans le livre de compte des Boni. Il serait donc possible que des clients moins fortunés se soient procuré du safran et que nous n'en ayons pas trace. Cette

⁷³ FORESTIE, *Les livres de comptes des frères Boni marchands Montalbanais du XIV^{ème} siècle*, p. XVI

⁷⁴ AUCANTE, *Le safran*, p. 11

⁷⁵ DOSSAT, entrée inquisition, *Dictionnaire du Moyen-Age*, p. 495

⁷⁶ FORESTIE, *Les livres de comptes des frères Boni marchands Montalbanais du XIV^{ème} siècle*, p. XVI

⁷⁷ Annexe 7, pp.6-7

hypothèse ne paraît cependant pas plausible : la population paysanne ne peut pas acheter une denrée ne répondant pas à l'impérieuse nécessité alimentaire alors que vers 1330-1340, les exploitations « dans leur majorité sont devenues tellement petites qu'elles ne suffisent plus à l'entretien de qui les exploite.⁷⁸ » Ces observations laissent donc penser que le safran est un produit de luxe, réservé à la catégorie aisée de la population, d'ailleurs, « l'alimentation était en ce temps un signe essentiel des différences de classe.⁷⁹ »

2.1.4. Le safran fait-il partie des habitudes alimentaires ?

Les parties précédentes nous ont permis d'émettre deux hypothèses :

Au début du XIV^{ème} siècle, le safran n'est pas produit dans le Sud-Ouest et les marchands n'en vendent qu'aux personnes aisées.

Ces hypothèses nous amènent donc à la conclusion suivante : la grande majorité de la population, les paysans, ne produisant pas de safran et n'ayant pas les moyens d'en acheter, n'en consomment donc pas au début de la guerre de Cent Ans.

Au vu de ce développement, nous pensons que le safran ne faisait pas partie des habitudes alimentaires dans le Sud-Ouest de la France. Cependant, l'apparition du safran dans les coutumes alimentaires des gens aisés se situe dans la mouvance d'une évolution par rapport à la perception sociale de l'alimentation. En effet, la présence de ce produit de luxe va de pair avec l'invention des « bonnes manières » qui se précisent au milieu du Moyen-Age. Les manières courtoises, ainsi mises en exergue, dénotent le refus du comportement paysan. L'art gastronomique « sera porteur d'un « discours » socialement significatif, non pas tant en raison du plus grand soin apporté à la préparation des aliments ou de leur bonne qualité mais, précisément, à cause de la forte connotation sociale qu'il prendra en corrélation avec la science diététique.⁸⁰ » Au cours de ce travail, nous nous demanderons si cette épice va garder ce statut ou si au contraire elle va se « démocratiser » et faire partie des habitudes alimentaires de la population dans son ensemble.

⁷⁸ DUBY & WALLON, *Histoire de la France rurale*, p. 19

⁷⁹ FLANDRIN & MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, p. 11

⁸⁰ *Ibidem*, p. 394

2.2. Une épice cultivée

Les sources de notre corpus contenant le terme safran s'étendent du XIII^{ème} au XIX^{ème} siècle⁸¹. La majorité des sources relatives à la culture du safran concernent environ trois siècles, elles s'étendent de la fin du XIV^{ème} jusqu'au XVII^{ème} siècle.

Dans tout le Royaume, ces trois siècles sont caractérisés par des bouleversements économiques et sociaux. Malgré certaines périodes d'accalmie, il semble que les siècles nous concernant sont particulièrement mis à mal par les famines, les épidémies et les guerres. La société rurale d'alors vit une des périodes les plus sombres de l'histoire des campagnes.

Tout d'abord il y a l'ère tragique des XIV^{ème} et XV^{ème} siècles qui est synonyme de récession et de crise dans la société agraire. « La peste et la guerre (terreur nouvelle et frayeur ancienne) s'abattent sur les campagnes avec une intensité inconnue depuis le haut Moyen Age.⁸² » Une période de restauration économique suit : à partir de 1450 la conjoncture amorce un mouvement de hausse séculaire dans l'ensemble de la France. « La campagne se repeuple ; la production se gonfle ; la seigneurie se reconstitue ; elle récupère une partie de sa puissance et redevient, vers 1550, avec la paroisse et la communauté, le cadre essentiel de la vie paysanne.⁸³ » Ces années permettent d'oublier les malheurs qui s'abattirent sur le monde paysan de 1340 à 1450. La prospérité des campagnes est alors à son apogée entre 1500 et 1520. Ces deux siècles de l'évolution rurale de la France, sont caractérisés par une crise, la guerre de Cent Ans, qui « n'a pas été assez profonde pour détruire la société agraire qui fut élaborée aux siècles d'avant.⁸⁴ » La période d'accalmie venant après permet à cette société de se reconstruire en gardant les mêmes « cadres, sur fond de techniques identiques, avec des structures sociales et mentales qui demeurent voisines.⁸⁵ »

Dès 1560, la situation se dégrade à nouveau. L'endettement et l'expropriation se manifestent dans les campagnes, « la place des ruraux dans l'ordre social décroît, l'aliénation économique et sociale s'aggrave.⁸⁶ » La peste vient alors aggraver les malheurs campagnards. La situation du monde rural français évolue lentement ; les techniques agricoles restent quasiment les mêmes, la pratique quotidienne des paysans évolue peu, la grande maîtresse étant « la tradition transmise pieusement des pères aux fils, elle-même issue d'une longue expérience.⁸⁷ »

⁸¹ Annexe 18, p.27

⁸² DUBY & WALLON, *Histoire de la France rurale*, p. 32

⁸³ Ibidem, p. 74

⁸⁴ Ibidem, p. 155

⁸⁵ Ibidem, p. 155

⁸⁶ Ibidem, p. 180

⁸⁷ Ibidem, p. 197

Dans ce contexte historique, l'apparition de la culture du safran est étonnante. En effet, comment la culture d'un produit ne répondant pas aux besoins vitaux a pu se développer alors que la population avait faim ?

2.2.1. Pourquoi la culture du safran apparaît-elle ?

Les hypothèses exposées dans cette partie doivent être considérées comme des éléments de réponse possibles à cette question. Il ne s'agit en aucun cas d'imposer un point de vue, mais plutôt de nourrir le débat sur les raisons qui ont permis le développement de la culture du safran dans pareil contexte. Différents exemples, relatifs à des cultures ne répondant pas aux besoins vitaux de la population, seront utilisés pour étayer nos suppositions.

Alors que tout semble se conjuguer pour que la période nous intéressant apparaisse comme l'une des plus sombres de l'histoire des campagnes, les cultures spéculatives se développent. En effet, « la croissance des marchés urbains stimule l'essor de spécialisation et le développement de cultures spéculatives.⁸⁸ » L'exemple de la vigne illustre bien ce propos. Boisson des élites, le vin est consommé, à partir du XVI^{ème} siècle par la population des villes. Ce changement bouleverse l'économie viticole. C'est ainsi que « la vigne représente pour un nombre croissant de petits paysans le moyen de s'en sortir, ou du moins de se procurer un peu d'aisance.⁸⁹ » La demande extérieure devient relativement forte, les paysans préfèrent la culture de la vigne à celle du blé nourricier, le prix des grains ayant tendance à décroître.

Des facteurs similaires sont probablement à l'origine du développement de la production de safran. Nous avons vu qu'il était consommé par les élites au XIII^{ème} siècle, il se peut que cette consommation se soit démocratisée et qu'une frange plus large de la population ait intégré cette épice dans ses habitudes alimentaires ; il est possible aussi que la demande soit venue de pays voisins. Ces changements auraient ainsi ouvert des débouchés intéressants. La demande extérieure aurait donc permis l'essor de la production du safran dans une période morose pour l'agriculture. « L'aiguillon de la nécessité favorise donc le développement des cultures. Stimulantes aussi, dans certains cas, sont les incitations de la demande extérieure. Celle-ci, sans doute, est la principale responsable de l'essor des spéculations régionales du pastel toulousain comme du chanvre manceau ou breton.⁹⁰ »

⁸⁸ PUZELAT, *La vie rurale en France*, p. 69

⁸⁹ Ibidem, p. 123

⁹⁰ DUBY & WALLON, *Histoire de la France rurale*, p. 100

Nous imaginons donc que les débuts de la culture du safran s'inscrivent dans la même dynamique que le pastel, le chanvre ou la vigne, et que « vers 1550, les cultures spéculatives jouent un rôle plus important qu'au début du XIV^{ème}.⁹¹ »

2.2.2. La dîme marque-t-elle les débuts de la production ?

La première apparition du safran, dans la consommation d'une certaine frange de la population, précède de quelques décennies les premières sources attestant une production locale de safran. La dîme sur le safran est prélevée dès 1395 à Albi par le chapitre de Sainte-Cécile⁹². Cette source est le premier témoignage d'une production de safran en pleins champs, « la dîme étant une redevance en nature ou en argent portant principalement sur les revenus agricoles.⁹³ » Cela nous laisse supposer que le safran est, à partir de la fin du XIV^{ème} siècle, une production agricole. Cependant, pouvons-nous dire que la production débute forcément à cette période si la dîme est prélevée en 1395 ? Afin d'apporter des éléments de réponse à cette question, il est important d'appréhender la problématique de la dîme du safran de façon plus globale et d'analyser les raisons qui poussent l'Eglise à la percevoir.

Nos sources font état de nombreux conflits au sujet de la dîme du safran. C'est le cas notamment en 1464-1465 lorsqu'il est question des frais d'un consul se rendant à Toulouse à l'occasion d'un procès contre l'évêque d'Albi, touchant les dîmes du safran⁹⁴. Pourquoi un tel procès a-t-il eu lieu ? Nous pouvons nous demander si l'évêque d'Albi n'a pas abusé de ses privilèges et prélevé cette dîme alors qu'il n'avait pas le droit de le faire. Une source du XV^{ème} siècle abonde dans ce sens. Nous apprenons en effet que l'évêque d'Albi prélève la dîme sur le safran et que les rois Philippe V et Charles IV s'opposent à cela car « il n'est pas dû de dîme pour le safran⁹⁵. » Cette source est particulièrement intéressante, elle nous permettra, dans un premier temps, d'émettre des hypothèses concernant les débuts de la production de safran dans le Sud-Ouest alors que la dîme est prélevée de façon illégale ; et, dans un deuxième temps elle nous permettra de formuler des hypothèses concernant l'importance de la production de safran dans le diocèse d'Albi au XV^{ème} siècle.

Le fait que cette taxe soit prélevée alors que l'évêque n'a pas ce droit nous pousse à la réflexion. Si l'évêque n'a pas attendu d'autorisation pour prétendre à cette dîme, tout porte à

⁹¹ Ibidem, p. 107

⁹² Comme pour toutes les sources que nous n'avons pu lire ni transcrire pour diverses raisons (sources endommagées, problème de langue), nous nous référons à *L'Inventaire Sommaire* des archives concernées et donnons en note de notre travail la cote de la source. Cote : AD 81 : Albi FF 49

⁹³ SOT, entrée dîme, *Dictionnaire du Moyen-Age*, p. 291

⁹⁴ Cote : AD 81 : Cordes CC 138

⁹⁵ Cote : AD 81 : Cordes, FF 66

croire qu'il l'a demandée aux paysans dès les premières récoltes. L'analyse de cette source nous permet de supposer que la dîme sur le safran apparaît dès les débuts de la production à partir du moment où l'Eglise y trouve un certain intérêt financier. La première source de notre corpus, faisant état de cette dîme en 1395, nous permettrait donc de situer les débuts de la production de safran dans le Sud-Ouest à la fin du XIV^{ème} siècle.

L'évêque d'Albi semble particulièrement intéressé par cette dîme sur le safran. En effet, alors « qu'il n'est pas dû de dîme pour le safran, le foin, le *rodou*, garance ou rogas, gaité ou pastel et plusieurs autres fruits⁹⁶, » l'évêque Robert Dauphin fait appel devant le parlement afin de l'obtenir. Pourquoi fait-il appel pour la dîme du safran uniquement et non pas pour la dîme du pastel par exemple ? Plusieurs hypothèses s'offrent à nous. Il est probable que la production de safran ait été plus importante que les autres productions sur lesquelles l'évêque ne doit pas prélever la dîme. Il est possible aussi que le safran se vende à très bon prix et que l'Eglise gagne, grâce à cette redevance, une somme considérable. Les sources de notre corpus ne nous permettent malheureusement pas de connaître la somme d'argent gagnée par l'Eglise grâce à la vente du safran prélevé. Cependant, cette source nous pousse à croire que la production de safran revêt un intérêt financier indéniable.

2.2.3. Une production dans les jardins ?

Que le safran soit une production agricole ne veut pas dire qu'il n'est pas produit dans les jardins car « c'est le seul endroit où le paysan est maître chez lui, à l'abri de la dîme, et en dehors des contraintes communautaires.⁹⁷ » La culture du safran étant particulière et ne demandant pas beaucoup de superficie⁹⁸, nous pourrions nous demander si la dîme du safran, contrairement à celle des autres produits, n'était pas prélevée sur la production issue des jardins. D'ailleurs, la bulle du Pape Eugène IV⁹⁹ promulguée en 1444 vient appuyer cette supposition. En effet, ce dernier accorde, au chapitre de Saint-Antonin, la dîme du safran cultivé dans les jardins de la paroisse. Le fait que le safran cultivé dans les jardins soit taxé est « problématique ». Comme nous l'avons vu, la dîme est généralement prélevée sur les produits élevés en plein champs. Pour quelles raisons le safran déroge-t-il à cette règle en 1444 ? Il est probable que les paroissiens aient cultivé une grande quantité de safran dans leurs jardins dans le but de ne pas payer la dîme. L'Eglise, consciente du manque à gagner

⁹⁶ Ibidem

⁹⁷ PUZELAT, *La vie rurale en France*, p. 59

⁹⁸ Le rendement est de 1 à 1.5 g de safran sec par mètre carré ; hors, 0.1 g est nécessaire à la préparation d'un plat pour une dizaine de personnes.

⁹⁹ Cote : AD 82 : G 895

occasionné par une telle production, fait appel au Pape. Ce dernier édicte cette bulle pour que la paroisse bénéficie d'un revenu supplémentaire intéressant. Est-ce à dire que la dîme du safran est systématiquement prélevée sur ce qui est produit dans les jardins ? Si c'est le cas pour Saint-Antonin à cette époque, il n'en est pas de même pour d'autres paroisses. C'est le cas notamment, en 1460, à Rodez, où maître Aldebert Fournier fait une transaction avec Jean Pradal et P. Crayo et où « ils s'obligent à payer la dixme du safran dans les terres, excepté les jardins.¹⁰⁰ » Nous pouvons, au vu de cette analyse, supposer que cette taxe est prélevée sur la production des jardins lorsqu'elle est importante.

2.3. La dîme

Après avoir défini la période à laquelle la production de safran a débuté et démontré que le safran était probablement cultivé dans les jardins, il est judicieux d'analyser les sources nous permettant de connaître la part de la dîme du safran et de savoir la façon dont elle était acquittée.

Généralement, le taux des dîmes « varie de un quarantième à un dixième.¹⁰¹ » Seules deux sources de notre corpus stipulent la part de la dîme sur la production de safran. En 1478, l'évêque d'Albi peut provisoirement prélever « la douzième partie des safrans.¹⁰² » Cette part est donc supérieure à ce qui est ordinairement pratiqué pour les autres produits. Nous sommes en mesure de nous demander si cette part élevée est occasionnelle ou si cette source est le témoin d'un taux habituellement pratiqué. Comme nous l'avons vu dans une partie précédente, l'évêque d'Albi n'a pas l'autorisation de prélever cette dîme avant 1493, or cette source date de 1478. Le fait que cette part puisse être prélevée provisoirement confirme notre analyse précédente et nous permet de formuler l'hypothèse suivante : l'évêque, n'ayant pas d'autorisation officielle lui permettant de percevoir cette dîme obtient, en 1478, une dérogation lui permettant de prélever un douzième du safran produit.

Nous ne disposons pas d'autres sources de cette époque pouvant confirmer ou infirmer une part d'un douzième. Seule une source de 1710, relève que le chapitre de Saint-Antonin peut percevoir la dîme du safran « payable au douze.¹⁰³ » Le manque de sources attestant le taux de la dîme peut être expliqué par le fait que l'évêque prélève la dîme du safran illégalement.

Nous sommes confrontée au même problème en ce qui concerne la façon dont les paysans s'acquittent de la dîme. En effet, seule la source de 1478 que nous venons d'évoquer, fait état

¹⁰⁰ Cote : AD 12 : D 131

¹⁰¹ SOT, entrée dîme, *Dictionnaire du Moyen-Age*, p. 292

¹⁰² Cote : AD 31 : B 4 f° 384 à 392

¹⁰³ Annexe 15, pp.18 à 22

du produit perçu par l'évêque d'Albi. Il s'agit de la dîme sur les safrans « en fleurs cueillies et assemblées au champ.¹⁰⁴ » Cette source nous apporte de précieuses informations. Tout d'abord, nous apprenons que la dîme qui est accordée à l'évêque peut être prélevée sur la production récoltée en pleins champs, il n'est pas question ici de la production des jardins. Nous voyons ensuite que le producteur paie la dîme en fleurs. Cette information nous pousse à la réflexion. Si le producteur donne les fleurs du safran, cela implique que les stigmates, qui sont véritablement l'épice, ne sont pas séparés de la fleur, le produit est donc à l'état brut. L'Eglise avait-elle intérêt à ce que les paysans lui livrent toute la fleur ? Comme nous le verrons dans une partie ultérieure, la fraude sur le safran est courante et n'est pas toujours détectable. Nous imaginons facilement la tentation pour les agriculteurs d'ajouter de l'huile ou d'autres matières pour alourdir le safran. Afin de se protéger contre ces abus, l'Eglise avait donc intérêt à conditionner elle-même l'épice. Ce postulat est séduisant mais il part d'un point de vue actuel qui accorde à l'épice, ou du moins au stigmate, une place prépondérante¹⁰⁵. Il est possible que le safran ait été utilisé à d'autres fins, qu'il ait été mis en valeur grâce à des savoir-faire aujourd'hui oubliés. Si c'est le cas, nous comprenons que l'Eglise prélève la fleur dans son entier afin d'en utiliser toutes les parties. Cette hypothèse est plausible, mais nous ne pouvons imaginer que la valorisation de diverses parties du safran ait existé et qu'il n'en reste aucune trace, aucun souvenir. La protection contre la fraude reste donc l'hypothèse la plus probable pour expliquer le fait que les producteurs paient la dîme du safran en fleurs.

Qui bénéficie de la dîme et dans quelle région ?

La dîme est une taxe sur les revenus agricoles au profit de l'Eglise. En effet, « les dîmes appartiennent à l'évêque qui en fait trois ou plus souvent quatre parts : une pour lui, une pour le clergé, une pour l'entretien des lieux de cultes, une pour les pauvres. La multiplication des paroisses rend ce système impraticable et l'évêque abandonne une grande partie de ses dîmes aux paroisses et à leurs curés, se réservant toutefois certaines paroisses dont il conserve les revenus.¹⁰⁶ » Les bénéficiaires de la dîme du safran entrent dans cette catégorie. En effet, l'évêque d'Albi est très présent dans nos sources lorsqu'il s'agit de percevoir cette taxe, mais le curé de Saint-Antonin, par exemple, y a aussi droit. Nous détenons peu d'informations sur les bénéficiaires de cette redevance. Nous ne serons donc pas à même de montrer une

¹⁰⁴ Cote : AD 31 : B 4 f° 384 à 392

¹⁰⁵ Rappelons que ce sont les stigmates qui sont utilisés en teinture, pour la confection d'élixir et comme épice. A l'heure actuelle, aucune technique n'est connue pour valoriser le reste de la fleur. Toutefois, des travaux de valorisation de la fleur sont prévus au sein d'un laboratoire de biochimie de Toulouse en 2003.

¹⁰⁶ SOT, entrée dîme, *Dictionnaire du Moyen-Age*, p. 292

évolution ou de décrire la façon dont les parts étaient réparties. Cependant, nous préciserons les diocèses ou paroisses qui prélèvent la dîme du safran¹⁰⁷, ce qui nous permettra de situer géographiquement les zones de production, puisque cette dernière est prélevée par les autorités ecclésiastiques de la région dans laquelle le safran est produit.

Deux zones géographiques de production se distinguent grâce à cette analyse. Ces zones sont le diocèse d'Albi et la paroisse de Saint-Antonin. En effet, nous remarquons que le diocèse d'Albi est particulièrement présent. Ses différents bénéficiaires comme l'évêque d'Albi¹⁰⁸, le chapitre métropolitain de Sainte-Cécile¹⁰⁹ à Albi et l'abbé de Gaillac¹¹⁰ font valoir leur droits en prélevant la dîme sur le safran. L'autre paroisse bénéficiant de cette redevance est celle de Saint-Antonin. Le chapitre et le curé ont effectivement le droit de prétendre à cette dîme¹¹¹. Ces constatations nous permettent de situer de façon générale les zones de production du safran entre 1395 et 1710. Le fait que ces régions soit voisines, permet de supposer que le safran était produit de façon continue entre ces deux localités. La zone de production ainsi définie ne signifie en aucun cas que le safran était cultivé dans cette seule région. Il s'agit uniquement d'arguments supplémentaires pour attester de la présence d'une production de safran dans cette zone. Dans la partie suivante, nous nous proposons de relever les noms des localités dans lesquelles la production de safran est attestée. A partir de là, nous établirons une carte définissant autant que faire se peut, la zone géographique de production du safran dans le Sud-Ouest.

2.4. Zone géographique de production

Les informations, proposées par les ouvrages de notre bibliographie, concernant la zone géographique de production du safran en donnent rarement une vision globale et exacte. Les ouvrages concernant une région précise mentionneront l'existence de cette production dans des lieux bien définis, alors que les ouvrages généraux, comme les dictionnaires par exemple, mentionneront l'existence de safran dans l'Albigeois. C'est pourquoi, nous voulons, avant d'établir et de commenter une carte précisant les contours de cette zone géographique, apporter quelques précisions sur le terme d'Albigeois, souvent employé pour désigner le safran de la région faisant l'objet de ce travail. Ce terme désigne, comme le souligne

¹⁰⁷ Annexe 19, p.28

¹⁰⁸ Trois sources attestent nos dires : Cotes : AD 81 : Cordes, CC 138 / AD 31 : B 8 f°168 / AD 82 : G 895

¹⁰⁹ Deux sources soulignent nos propos : Cotes : AD 81 : Albi, FF 49 / AD 81 : 101

¹¹⁰ Cote : AD 81 : G 572

¹¹¹ Annexe 14, pp. 15 à 18 et annexe 15, pp.18 à 22

Caster¹¹², une région située au nord-ouest d'Albi et débordant sur le sud du Quercy. Il ne s'agit donc pas véritablement de l'Albigeois mais plutôt d'une région comprenant une partie de l'Albigeois et une partie du Quercy. Après avoir relevé le nom des communes figurant dans notre corpus de sources, nous avons dressé une carte¹¹³ comprenant une partie du Quercy, une partie de l'Albigeois et une partie du Rouergue afin de situer la zone géographique de production. Toutes les communes ayant eu contact avec le safran sont répertoriées et désignées par un point bleu sur la carte, sans que ne soit prise en considération la fréquence de leur apparition dans les sources¹¹⁴. Une ville comme Gaillac est plus souvent citée que Puycelcy par exemple, bien que le point les désignant soient les mêmes¹¹⁵. La paroisse de St-Antonin et le diocèse d'Albi, bénéficiant de la dîme du safran, se trouvent probablement au cœur de zones à forte production de safran. De ce fait, nous avons opté pour l'ajout d'un point rouge signifiant ainsi l'importance de ces zones. Les carrés jaunes, quant à eux, symbolisent la présence d'un commerce lié au safran. Ces lieux ont été répertoriés grâce à notre corpus ainsi qu'à certains ouvrages de notre bibliographie. Nos sources laissent penser que les villes d'Albi, Rodez et St-Antonin sont des centres destinés au commerce de safran¹¹⁶. Lartigaut émet l'hypothèse d'un commerce de safran passant par Figeac¹¹⁷, Caster situe les villes de Bruniquel, Cordes, Albi et Gaillac comme étant les centres d'achat du safran au milieu du XVI^{ème} siècle¹¹⁸.

La carte ainsi dressée permet de situer la zone productrice de safran et de localiser les centres concernant le commerce de cette épice. La région comprise entre les communes de Montauban, Caussade, St-Antonin, Albi et Rabastens contient visiblement la majorité des points. Ceci nous permet de supposer que cette zone est le centre de la production du safran dit d'Albigeois. Cela ne veut pas dire que du safran n'était pas produit à l'extérieur de cette zone. Il est à supposer que les paysans des régions voisines cultivent le safran et vont en faire commerce dans les villes mentionnées. D'ailleurs, certaines sources font mention de safranières dans des communes situées en dehors de cette zone, c'est le cas notamment pour Saint-Cirq-Lapopie ou Espagnac¹¹⁹.

¹¹² CASTER, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse 1450-1561*, p.279

¹¹³ Annexe 19, p.28

¹¹⁴ Cinq localités du diocèse d'Albi n'ont pu être désignées, ne les ayant pas trouvées sur la carte. Il s'agit de : St-Eugénie de Roire, Lamothe, St-Laurencs, St-Projet et St-Jean de Granéjous

¹¹⁵ La différence de taille entre les différents points est due au tremblement de notre main alors que nous les dessinions.

¹¹⁶ BOUSQUET, *Enquête sur les commodités du Rouergue en 1552*, p. 145

¹¹⁷ LARTIGAUT, *Les campagnes du Quercy après la guerre de cent ans*, p. 318

¹¹⁸ CASTER, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse 1450-1561*, pp. 270-271

¹¹⁹ Sources citées par LARTIGAUT, *Les campagnes du Quercy après la guerre de cent ans*, p. 318

Le centre de la relance actuelle du safran est la commune de Cajarc que nous entourons en violet sur la carte. Il apparaît nettement que cette localité est en dehors de la zone historique de production. La possibilité d'une culture ancienne de safran à Cajarc n'est pas à exclure mais force est de constater que le centre actuel de la relance n'a pas joué de rôle historique marquant lorsque le safran de l'Albigeois était produit de façon significative.

Or, les safraniers ont demandé qu'une zone d'identification géographique protégée (I.G.P.) soit établie afin que le safran du Quercy soit protégé et reconnu. Nos découvertes vont probablement alimenter le débat sur les limites de cette zone. En effet, les frontières de la zone à laquelle ils tendent, ne comprend pas toute la zone historique que nous avons définie. Comment pourront-ils justifier ces limites géographiques aux éventuels agriculteurs désirant produire du safran, qui sont situés, eux, dans la zone historique de production ? Il semble qu'une zone I.G.P. trop restreinte soit inévitablement une source de conflits futurs. Le risque est que les producteurs, pouvant justifier de façon évidente leur attache historique à cette production, développent leur propre appellation, faisant ainsi une concurrence directe au safran du Quercy. Un autre problème se posera si la zone I.G.P. s'étend à la zone historique de production : la dénomination safran du Quercy. Comment justifier en effet, le terme Quercy alors que la région de production ne comprend que l'extrême sud du Quercy ? Ne vaudrait-il pas mieux baptiser le safran du Quercy différemment, trouver une appellation qui rappelle la zone de production dans son ensemble ? Pourquoi ne pas parler du safran du Sud-Ouest, ou du safran Midi-Pyrénées ?

2.5. Le safran : une production rentable ?

Le commerce de safran dans le Sud-Ouest s'inscrit dans un contexte social et économique particulier : les paysans cherchent des débouchés différents afin d'accroître leurs revenus. Or, la production de safran fait partie de ces cultures spéculatives qui ne contribuent pas aux besoins vitaux et qui sont cultivées pour rapporter un revenu additionnel. Il est judicieux dès lors de se demander si le commerce de safran est rentable. Pour répondre à cette question, il est important de savoir à qui le safran est destiné. Est-il cultivé pour la consommation locale ou est-il exporté dans d'autres régions de France, voire à l'étranger ? A la suite de ces développements et en nous référant aux réglementations liées à ce commerce, nous serons à même d'émettre des hypothèses concernant la rentabilité du safran.

Dans la partie concernant la place du safran dans les habitudes alimentaires, nous nous sommes demandée si cette place allait évoluer au cours des siècles, si la population paysanne allait adopter cette épice dans son alimentation. Au moment où la culture du safran est en

plein essor, il semblerait logique que la population locale s'approprie cette épice et l'intègre à son alimentation, marquant ainsi le début d'une tradition culinaire liée au safran. Or, nous apprenons qu'à l'époque moderne, « les assaisonnements de « haut goût », épicés et acides, caractéristiques de la cuisine médiévale, ont été de plus en plus délaissés par les élites sociales,¹²⁰ » que le safran n'est utilisé qu'exceptionnellement en cuisine. Qu'en est-il des habitudes alimentaires de la partie plus pauvre de la population ? Suivent-elles la même évolution que les habitudes de l'élite ? Il nous est difficile d'apporter une réponse à ces questions, les sources de notre corpus apportant des renseignements parfois contradictoires. En effet, une source laisse penser que le safran est consommé localement car « la cueillette du safran a dû être petite et seulement pour la provision des habitants.¹²¹ » Cette unique source concernant les habitudes alimentaires ne nous permet cependant pas de formuler une hypothèse. Le comportement alimentaire ne fait pas partie des informations répertoriées par les actes officiels que nous pouvons retrouver en archives. L'historien se trouve démuné face à cette problématique, ne pouvant ni confirmer ni infirmer si la population locale consomme du safran à l'époque moderne. La question reste donc ouverte.

Cependant, tout porte à croire que cette production est destinée non pas à la population modeste mais à des consommateurs aisés des villes avoisinantes ou de l'étranger. Les sources de notre corpus faisant état du commerce de safran font souvent référence à des marchands étrangers car « le pays d'Albigeois produit grande quantité de safran, qui se débite la plus part en Suisse & Allemagne.¹²² » Une lettre patente d'Henri II atteste, elle-aussi, de la présence de « Marchans Dalemagne & d'ailleurs.¹²³ » Nous pouvons nous demander si ces marchands s'approvisionnent dans une seule ville ou si, au contraire, ils sillonnent les foires de la région qui nous intéresse. Hors, nous apprenons qu'en 1552, « pour raison desdits safrans a vu quelques Allemands a Rodez venant d'Albi qui disaient aller auxdites foires de St-Antonin chercher desdits safrans,¹²⁴ » ce qui nous permet de supposer que les marchands étrangers, une fois dans le Sud-Ouest, se rendent dans différentes foires. Ceci afin peut-être d'obtenir les prix les plus attractifs ou le meilleur produit. Ces sources confirment donc que la production de safran du Sud-Ouest était destinée, en partie, au commerce avec l'étranger. Quelle proportion de la production de safran est-elle vendue aux marchands étrangers ? Nos sources ne nous autorisent pas à donner de chiffres, mais elles nous permettent de savoir que

¹²⁰ FLANDRIN & MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, p. 667

¹²¹ BOUSQUET, *Enquête sur les commodités du Rouergue en 1552*, p. 145

¹²² COLOMIEZ, *Mémoires de l'histoire du Languedoc*, p. 50

¹²³ Annexe 11, pp.11 à 14

¹²⁴ BOUSQUET, *Enquête sur les commodités de Rouergue en 1552*, p. 187

le safran était aussi destiné aux marchés français car « le safran et les soyes se portent à Lyon.¹²⁵ » Ne pouvant pas connaître la proportion de la production destinée au marché étranger et celle destinée au marché intérieur et ne sachant pas si la population locale consomme du safran, il est donc difficile de dire si la culture du safran est née de l'impulsion des marchés extérieurs ou si la consommation locale a contribué à son développement. La présence de marchands étrangers venant acheter du safran dans le Sud-Ouest nous incite cependant à croire que la production de safran, si elle ne découle pas uniquement de ce marché, lui est fortement redevable.

Au vu de cette analyse, et afin de comprendre l'impact de la production et de la commercialisation du safran sur la population paysanne, il serait intéressant de connaître l'importance des revenus engendrés par ce commerce. Culture spéculative destinée à augmenter le revenu des paysans, le safran joue-t-il un rôle économique important au niveau local ? L'intérêt économique de cette production est-il uniquement régional ou est-il intéressant pour le royaume dans son ensemble ?

Les sources de notre corpus nous donnent des informations générales, sans pour autant qu'il soit possible de chiffrer les revenus engendrés par ce commerce. Il faut donc toujours garder à l'esprit qu'il s'agit beaucoup plus d'approximations que de valeurs précises.

Comme nous l'avons dit dans la partie concernant la dîme du safran : tout porte à croire que la production de safran revêt un intérêt financier indéniable pour l'Eglise, nous supposons alors que la population locale bénéficie aussi, dans une certaine mesure, des retombées économiques de ce commerce.

Il semble effectivement que le rôle économique de la production de safran concerne aussi la population régionale car « il y en a telle quantité que les habitants en peuvent faire profit.¹²⁶ » Les comptes consulaires de Saint-Antonin nous permettent de confirmer cette hypothèse. En effet, il y est question de « gardas al safra » et de « gardas als safranies ;¹²⁷ » hors, ces gardes sont « chargés de la surveillance des divers objets de nature à contribuer à la vie et à la prospérité de la commune.¹²⁸ » Cette source laisse supposer que le safran et les safranières¹²⁹ jouent un rôle économique suffisamment important pour que des gardes chargés de leur surveillance soient nommés. Notre hypothèse de départ se trouve ainsi confirmée : « le trafic

¹²⁵ Cote : AD 82 : Ms5

¹²⁶ BOUSQUET, *Enquête sur les commodités de Rouergue en 1552*, p. 145

¹²⁷ DONAT, *Comptes consulaires de Saint-Antonin au XV^{ème} siècle*, p. 9

¹²⁸ Ibidem, p. 4

¹²⁹ Champs dans lesquels ont cultivé le safran

de safran est grand, ce qui revient à grand profit.¹³⁰ » D'ailleurs, si l'on se réfère à Olivier de Serres, écrivain agronome français du XVII^{ème} siècle, le safran en Albigeois « tient reng entre les plus clairs revenus de contrée.¹³¹ »

Le fait que des étrangers viennent acheter du safran dans le Sud-Ouest rapporte à la région mais, si l'on se réfère à la lettre patente d'Henri II, ces marchands « laissent en nostredict Royaulme par chacun an plus de deux ou troys ces mil Liures, outre les droictz de nos Gabelles & autres droictz qu'ils noz payent.¹³² » Le royaume entier retire donc des bénéfices du commerce de safran du Sud-Ouest.

2.5.1. Fraudes

Le safran étant une épice fort cher, il est probable que les paysans ou les marchands y ajoutent des corps étrangers afin d'en augmenter le poids. De telles fraudes risquent de ternir la bonne réputation du safran d'Albigeois qui ne serait plus alors « de pareille ou plus grande bonte que ceulx qui croissent en autres pays estranges.¹³³ » Conscient de ce risque, Henri II écrit une lettre patente afin que le safran vendu dans le Sud-Ouest conserve une réputation de qualité « et pour obuier aux abuz qui pourroient empescher le cours des dictes marchandises » enlevant ainsi une part des bénéfices du royaume, Henri II défend donc expressément « de desguyser, sophistiquer, ou alterer les dictes marchandises. »

Le fait que le roi connaisse les différentes possibilités existantes pour alourdir le safran et qu'il écrive une lettre pour interdire ces pratiques, nous permet de supposer que ce phénomène est assez courant. Il arrive donc que le safran soit « altere, desguyse & sophistique & charge Dhuile, Miel, Moulx & et autres mistions & sophistications affin que ledit saffrant qui se vent au poix se trouue plus pesant. Et encores y mectent plusieurs autres herbes approachans de la couleur & des Chers de Beuf recuittes & effilandrees. » Il est facile de comprendre que de telles adjonctions nuisent à la réputation du safran du Sud-Ouest. En effet, le « Safran ainsi sophistique & mistone ne se peut longuement garder & si est grandement dommageable au corps humain. »

La volonté affichée par Henri II de maintenir le commerce du safran avec l'étranger prouve l'importance de ce négoce pour le royaume. De fait, il ne veut pas risquer que « lesditz Marchans estrangiers den plus venir achepter, a la grande diminution de noz droictz & Gabelles & au grand domaige des nations estrages a quoy auons bien voulu pourueoir. »

¹³⁰ BOUSQUET, *Enquête sur les commodités de Rouergue en 1552*, p. 187

¹³¹ SERRES De, *Le théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*, TII, p. 421

¹³² Annexe 11, pp.11 à 14

¹³³ Les extraits utilisés dans cette partie sont tirés de l'annexe 11, pp.11 à 14

2.5.2. Sanctions

Différentes sanctions sont alors prévues pour punir de telles fraudes. « Et ce fut peine de confiscation desdictz Saffrans que nous voulons estre ars & bruslez en plain marche & lieu public & sur peine de punction corporelle sur ceulx qui auront altere & corrompu lesdictz Saffrans & damende arbitraire. Et neautmoings a ce que noz officiers en puissent auoir plus facile & prompte congnoissance & reuellation. Nous voulons et ordonnons que les denonciateurs qui descouviront & reuelleront lesdictz abbuz, faulcetez & sophisticatios de marchandise ayent & leur soit adiugee la tierce partie de prouffit qui prouiedra desdictes confiscations condempnations & amendes. » La sévérité de ces punitions va dans le sens de notre argumentation visant à démontrer l'importance économique du safran pour le Sud-Ouest et pour le royaume.

L'importance accordée par Henri II à la qualité du safran d'Albigeois pousse à la réflexion. Une analyse mettant en parallèle la perception contemporaine du commerce et celle en vigueur à cette période nous semble intéressante. De nos jours, nous sommes conscients qu'un commerce tourné vers l'extérieur, comme celui du safran, concerne directement de nombreuses personnes. Le producteur y trouve un intérêt, tout comme le marchand ; l'économie locale, quant à elle, bénéficie de ce commerce grâce aux marchands étrangers qui se logent et mangent là où ils se rendent. En plus des avantages directement visibles, il ne faut pas oublier l'importance de l'image véhiculée, par la marchandise, en dehors de la région productrice. En effet, un produit est souvent perçu comme la vitrine de son pays d'origine. De cette façon, les Français ont d'ailleurs su vendre une image positive de leur pays ; le vin en est un excellent exemple : on associe facilement le vin français à un art de vivre. Les répercussions d'une image positive sont intéressantes pour l'économie touristique. La volonté de vendre un produit de qualité est souvent associée à la fierté et à l'amour de sa région, de son patrimoine. Cette notion est actuelle et nous pouvons nous demander si, aux XV et XVI^{èmes} siècles, de telles considérations entrent en ligne de compte. Cette lettre patente d'Henri II s'inscrit-elle dans la volonté qui conduit les Valois à fusionner les entités du royaume, créant ainsi un pays ?

2.6. Quantité produite

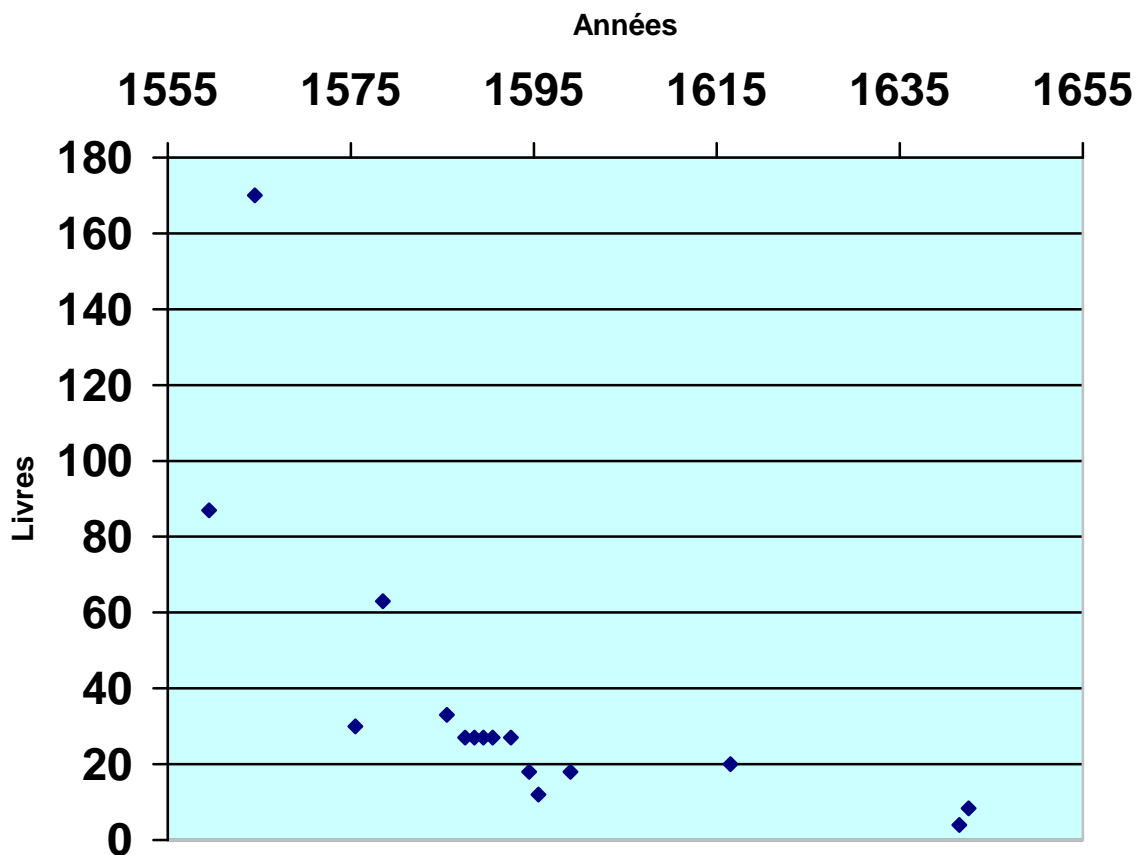
Même si chiffrer la production de safran dans le Sud-Ouest est un exercice périlleux car peu de données sont en notre possession, nous voulons relever ce défi. Les chiffres avancés seront approximatifs et ils ne serviront qu'à donner une idée de la quantité produite.

Le calcul de cette quantité peut se faire grâce aux comptes de l'administration des consuls qui mentionnent ce que rapporte le pesage du safran au poids d'Albi. En 1530, une ordonnance du vicaire général de l'évêque d'Albi crée le poids du safran. La création de ce poids a pour but de palier aux abus concernant le poids du safran lors de la vente. Pour ce faire, « sera élu et mis par les consuls un ou deux personnages ou plus, et ces élus ou commis ne prendront ni lèveront pour leurs droits, peines et travaux de chacune livre de safran que se portera audit poids que un denier tournois pour livre de safran, excepté que la première livre en prendront deux deniers tournois sans plus. Soit le safran que se vendra et pèsera des habitants de ladite ville ou des forains, lequel droit se paiera par les vendeurs, et ne se vendra safran dans ladite ville que ne soit audit poids pesé, et si se vend sans le venir illec (celui-ci) peser, le pesant ne perdra pour ce son droit que ne le puisse lever et exiger comme s'il était pesé audit poids, sinon en cas que le peseur eût refusé le peser, et sera tenu icelui commis ou commise servir un chacun audit poids bien et loyalement, et enfin le jureront et promettent aux consuls avec que commence à ouvrir ledit poids.¹³⁴ »

Dans un premier temps, nous avons relevé, dans les comptes de l'administration des consuls les bénéfices engendrés par le pesage de l'épice. Signalons qu'en 1616-1617, le pesage du safran est affermé à 20 livres. Nous supposons que cette somme est prélevée les années suivantes.

¹³⁴ Annexe 11, p.11

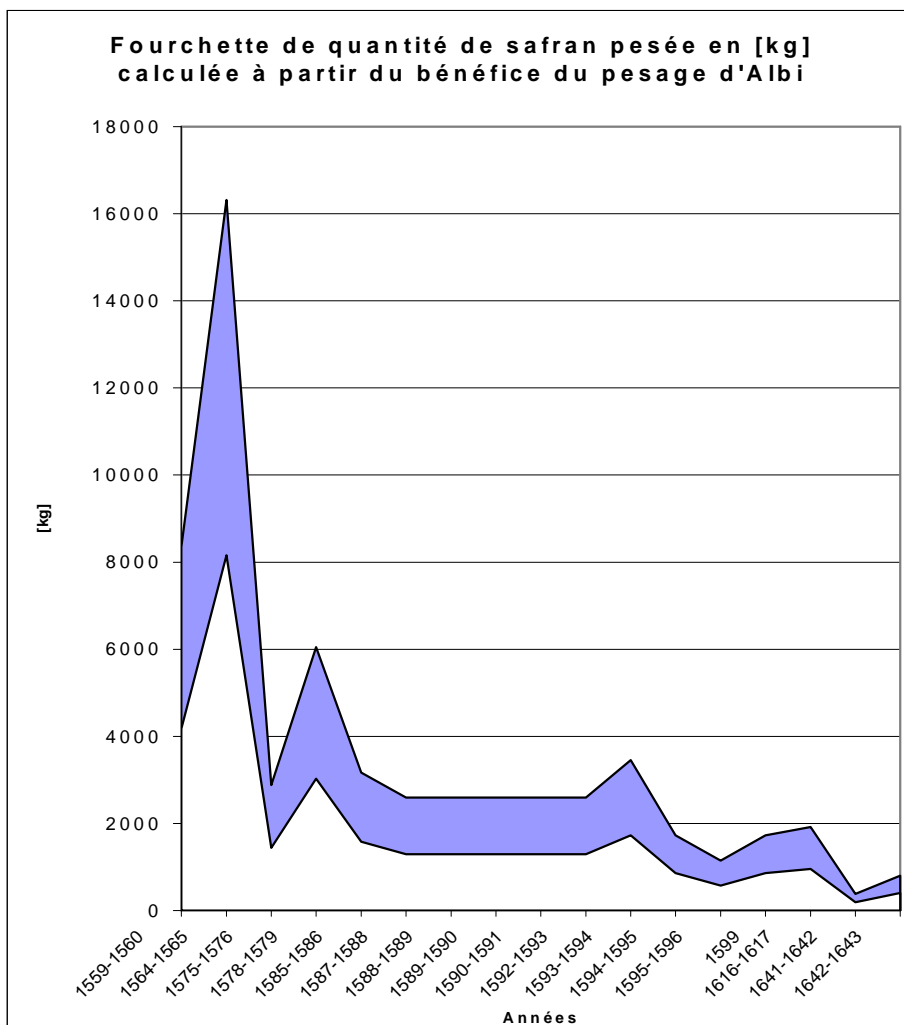
Bénéfices engendrés par le pesage du safran à Albi



Dans un deuxième temps, nous avons calculé, à partir de ces bénéfices, les quantités minimum et la quantité maximum de safran qui devaient être pesées à ce poids. Ces calculs ont pu se faire grâce à la source citée précédemment qui stipule que le vendeur doit payer deux deniers pour la première livre, et au-dessus, un denier par livre. Afin que le calcul soit possible, nous avons recherché les valeurs monétaires de l'époque et dressé un tableau de ces dernières :

Tableau des valeurs monétaires

	Ecu			
1 Ecu	1	Livre		
1 Livre	3	1	Sous	
1 Sous	60	20	1	Denier
1 Denier	720	240	12	1



Exemple de calcul : En 1575-1576, le pesage rapporte 30 livres, soit 7'200 deniers. Sachant que le pesage coûtait 2 deniers pour la première livre pesée et 1 denier pour les suivantes, nous pouvons calculer le maximum et le minimum théoriques pesés.

a) Maximum théorique : celui-ci correspond à des pesées valant toutes 1 denier. Ainsi en 1575-1576, 7' 200 livres auraient été pesées (7' 200 deniers/denier/livre). Si l'on considère que la livre pesait à l'époque environ 0.4 kg ; on obtient 2' 880 kilos de safran pesés. (0.4 x 7' 200).

b) Minimum théorique : celui-ci correspond à des pesées valant toutes 2 deniers. Ainsi en 1575-1576, 3'600 livres auraient été pesées (7'200 deniers : 2 deniers/livre). Si l'on considère que la livre pesait à l'époque environ 0.4 kg ; on obtient 1'440 kilos de safran pesés. (0.4 x 3'600).

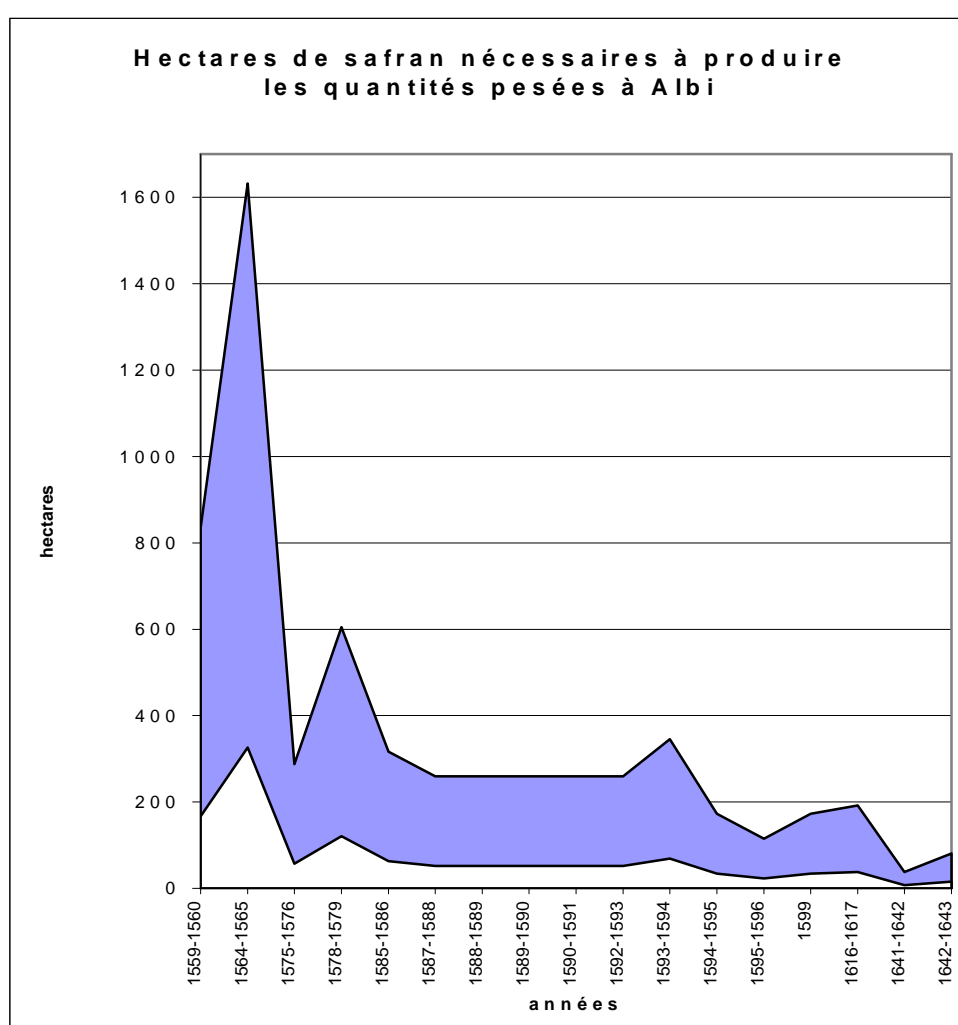
D'un point de vue mathématique, ce graphique comporte des erreurs. En effet, les points ne devraient pas être reliés car une évolution linéaire n'est pas attestée : les bénéfices du poids du safran n'ont pas été reportés pour toutes les années. Ces silences peuvent signifier soit que l'épice n'était pas pesée car inexistante, soit que les comptes ont disparus, différents cas de figures sont ainsi envisageables. Nous avons supposé que le pesage du safran est présent de façon relativement constante, qu'il ne disparaît pas une année pour réapparaître l'année suivante. Par ailleurs, la courbe des années 1585-1596 est relativement fiable, des informations étant données pour chaque année. Notre analyse se concentrera donc sur les valeurs correspondant à cette époque.

D'autres postulats sont à l'origine de ce graphique. Nous supposons en effet une certaine constance du poids de la livre et des valeurs monétaires, c'est-à-dire qu'il n'y ait pas eu de dévaluation significative de la monnaie.

Entre 1585 et 1596, la plus faible quantité de safran pesée à Albi durant cette période serait de 576 kg et la quantité la plus importante de 3' 456 kg. Nous supposons que la marchandise pesée à Albi provient de la production régionale étant donné que le safran était pesé avant d'être vendu à des marchands. Cela ne veut cependant pas dire que toute la production du Sud-Ouest soit pesée à Albi ou qu'une partie de cette production ne soit pas pesée ; il est probable que la production des jardins par exemple, destinée à la consommation familiale ne passe pas par le commerce et ne soit pas pesée. Il est donc possible que les valeurs que nous proposons ne correspondent qu'à une partie de la production de safran. Cela reviendrait à dire que la production du Sud-Ouest serait de toute façon supérieure aux valeurs minimums que nous proposons. Est-il possible qu'une telle quantité soit produite dans le Sud-Ouest ? Ces chiffres sont considérables si on les confronte à la production actuelle du Quercy qui s'élève à 4 kg. Il faut cependant replacer la production de safran dans le contexte de l'époque. Nous l'avons vu, la culture du *crocus sativus* demande une main d'œuvre importante qu'il est difficile de trouver et de payer dans le contexte économique du monde rural du XXI^{ème} siècle. Or, la situation est très différente au XVI^{ème} siècle car « l'outillage reste le plus souvent

rudimentaire, et le labour humain demeure le facteur de production le plus important.¹³⁵ » La main d'œuvre n'étant pas un problème pour qui voulait produire du safran, cet aspect ne peut infirmer notre supposition. Nous devons maintenant nous demander quelle surface cultivée est nécessaire à la production de telles quantités.

Le rendement hectare de safran varie de 10 à 15 kg la première année de culture, de 20 à 25 kg la deuxième année et de 10 à 15 kg la troisième année¹³⁶. Sur ces bases, nous avons calculé le nombre d'hectares minimums nécessaires à la production minimum et le nombre d'hectares maximums nécessaires à la production maximum du safran pesé à Albi.



Le nombre d'hectares nécessaires à la production des quantités de safran pesées à Albi au cours de la période allant de 1585 à 1596 est compris entre 23.04 et 345.6 hectares. Comme

¹³⁵ PUZELAT, *La vie rurale en France*, p. 39

¹³⁶ Informations fournies par la plaquette *Le safran en Quercy. Son histoire, son avenir...*, p. 11

nous l'avons précisé, il est fort probable que la production du Sud-Ouest s'approche des maximums présentés par nos graphiques. Environ 300 hectares seraient donc destinés à la culture du *crocus sativus*. Est-ce plausible ? La superficie approximative de la région¹³⁷ concernée par cette production étant d'environ 88' 228.5 hectares, nous pouvons supposer que les valeurs calculées sont vraisemblables, étant donné que 300 hectares représentent environ 0.3% de la superficie totale du territoire et que 6' 000 personnes suffisent à leur mise en culture¹³⁸.

2.7. Prix de vente

Le prix de vente du safran est connu pour les années 1559-1561 grâce au livre de comptes d'Etienne Ferrière¹³⁹ analysé par Gilles Caster. Etienne Ferrière, marchand toulousain, « n'allait pas lui-même en Albigeois : il y envoyait son principal commis Louis Gault, qui parcourait les marchés et expédiait les balles¹⁴⁰ de safran directement à Lyon sans passer par Toulouse. Tout se terminait vers la mi-décembre, quand Louis Gault adressait ses comptes aux Camus, qui étaient en train de revendre aux Allemands de Lyon. Jusqu'au mois d'octobre suivant, on ne voyait plus que des envois minimes, faits de Toulouse par Ferrière.¹⁴¹ » Le livre de comptes de Ferrière témoigne de l'évolution du marché du safran entre 1559 et 1561. La première année, le safran est acheté par Louis Gault 7 livres 10 sous la livre ce qui était le cours pratiqué en Albigeois. Ce dernier achète pour 6' 000 livres tournois, ce qui correspond à environ 857 livres de safran, soit 343 kilos¹⁴². L'achat d'une telle quantité de safran confirme les suppositions relatives à la quantité de safran produite en Albigeois.

L'année suivante, le safran est cher, les paysans exigent 9 livres la livre. A Cordes, la livre-poids de safran habituel est vendue 7 livres 11 sous et le safran de meilleure qualité est vendu 8 livres. Les cours restent hauts, Louis Gault espère une stabilisation à 7 livres 10 sous. Cette année là, le marchand achète pour 5' 160 livres tournois de safran, soit 645 livres ou 258 kg si on calcul sur une moyenne de 8 livres la livre-poids.

¹³⁷ Pour effectuer ce calcul, nous avons pris la région comprise entre Montauban-Rabastens-Albi-St-Antonin-Caussade-Montauban.

¹³⁸ Une personne peut suivre une plantation de 500 m².

¹³⁹ Nous avons eu accès à cette source qui contient 190 feuillets écrits par différentes personnes en vieux français. Nous nous sommes principalement référée aux citations données par Gilles Caster, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, pp. 278 à 286. Nous rendons notre lecteur attentif au fait que Caster donne la cote ancienne de cette source ; la nouvelle cote des archives municipales de Toulouse étant : HH61

¹⁴⁰ Le poids de la balle n'est pas estimé.

¹⁴¹ Gilles Caster, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, p. 281

¹⁴² Une livre valant environ 0.4 kg. Nous rappelons que ces chiffres sont des estimations, il s'agit de valeurs approximatives.

En 1561, la récolte est abondante, les prix sont en forte baisse. Gault achète 5 livres 18 sous la livre-poids. L'argent dépensé, par le marchand, pour l'achat de safran n'est pas précisé. « Alors qu'en 1559 et 1560 le cours moyen s'était établi à 7 livres 10 sous la livre-poids, en 1561 il tomba à 5 livres 17 sous et peut-être même en dessous ; l'Albigeois supporta donc une chute de l'ordre du quart. Les paysans et les collecteurs ne pouvaient manquer d'être éprouvés par de telles secousses.¹⁴³ » Si on considère que la livre-poids vaut en moyenne 7 livres, le kilo de safran est vendu environ 17.5 livres.

Certaines sources de notre corpus mentionnent le prix de vente du safran. En 1602-1603¹⁴⁴, 1 once et demie de safran est vendue 2 livres, soit 1,3 livre l'once. En 1603-1604¹⁴⁵, 5 onces sont vendues 3 livres, soit 0,6 livre l'once et en 1604-1605¹⁴⁶, 8 onces se vendent 4 livres 10 sous, soit 0.5 livre l'once. Une once valant approximativement 0.24 gr, le kilo de safran est vendu, en 1604-1605 21 livres le kilo. La valeur de cette année étant la plus basse, nous pouvons supposer que le prix du safran est un peu supérieur à cette valeur.

Le prix de safran au kilo tel que calculé à partir du livre de comptes d'Etienne Ferrière et celui estimé à partir des sources de notre corpus ne sont pas équivalents mais restent cependant dans une fourchette de valeurs similaires. Que le prix du kilo de safran ait augmenté d'environ 4 livres en 64 ans, ce qui correspond à une augmentation de 0.3% annuelle, est défendable si l'on place ces chiffres dans la dynamique du marché évoluant suivant la demande et la quantité produite. Nous pensons notamment à la différence de prix dont témoigne Louis Gault entre 1560 et 1561, le safran perdant un quart de sa valeur.

2.8. Déclin

La culture du safran n'a pas disparu d'une année à l'autre. Nos sources sont là pour l'attester, il a fallu environ un siècle pour que le safran ne soit plus produit. Jusqu'au XVII^{ème} siècle, cette production joue un rôle relativement important ; elle est, avec le pastel, une « des cultures qui ont fait la fortune d'Albi au siècle précédent.¹⁴⁷ » Dès le début du XVII^{ème} siècle, la production diminue et de nombreux conflits relatifs au pesage du safran éclatent. Dans un souci de clarté, nous exposerons les différents éléments nous permettant de situer le déclin de cette production et essaierons d'en expliquer les causes.

¹⁴³ CASTER, *Le commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse de 1450 environ à 1561*, p. 286

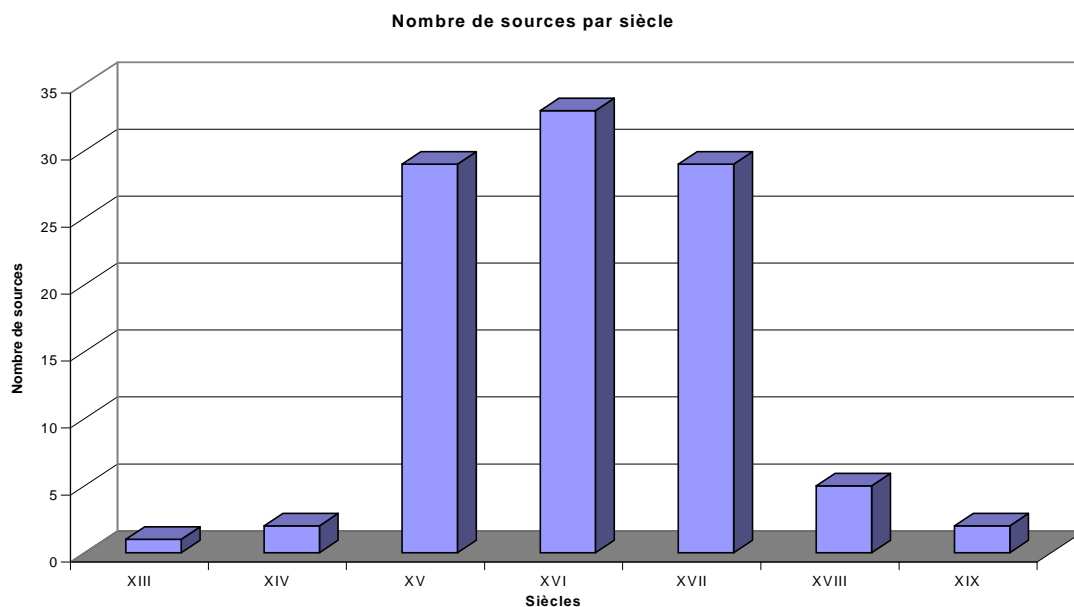
¹⁴⁴ AD 81 : Albi CC 286

¹⁴⁵ AD 81 : Albi CC 287

¹⁴⁶ AD 81 : Albi CC 288

¹⁴⁷ BIGET, *Histoire d'Albi*, p. 194

« Comme l’atteste un acte de notoriété¹⁴⁸ de 1608¹⁴⁹ » la culture du safran semble perdre de l’importance, voire même disparaître. Le safran n’est plus alors une production à but lucratif mais une fleur d’ornement pour embellir les jardins. En effet, « il y a seulement quelques seigneurs propriétaires des jardins fermiers aux environs de ladite ville d’Alby qui n’en fait ou font d’une guigne petite cantonie ... jardin apporter safran à lui pour plaire et représentation qui noy poix pour ... récolter.¹⁵⁰ » On ne récolte cette année plus qu’une infime quantité de safran : « et tout ce qui s’est recueilli et le peu recueillie de poil safran audit consulat d’Alby n’a ni ne peut excéder annuellement demi livre de poix.¹⁵¹ » A partir de cette année, le poids du safran de la ville d’Albi n’est plus utilisé, il ne rapporte donc plus rien. C’est seulement en 1641-1642 que le droit de pesage du safran figure à nouveau dans les comptes de l’administration des consuls¹⁵², pour disparaître définitivement en 1646. Cette disparition ne nous permet cependant pas de dire que le safran n’est plus produit, la dîme étant toujours prélevée en 1710 par le curé prieur de Saint-Antonin¹⁵³. A partir de cette date, la dîme n’est plus perçue sur le safran et les sources attestant un commerce relatif à l’épice se font rares :



Il est intéressant de se demander pourquoi, alors que la croissance agricole du XVIII^{ème} siècle est indéniable, le safran n’est plus produit dans le Sud-Ouest. Les sources permettent

¹⁴⁸ « Acte par lequel un magistrat ou un officier public (juge, d’instance, notaire) relate des témoignages constatant la notoriété d’un fait. Définition tirée de : *Le Petit Robert*, 1996, p. 1501

¹⁴⁹ Ibidem

¹⁵⁰ Annexe 12, pp.14-15

¹⁵¹ Ibidem

¹⁵² Annexe 13, p.15

¹⁵³ Annexe 15, pp.18 à 22

d'évoquer différentes raisons expliquant ce déclin. Ces explications sont au nombre de trois : l'évolution climatique défavorable à cette culture, les maladies et la concurrence du safran du Gâtinais. Cependant, il faut être attentif au fait que les sources éclairant ce déclin datent de la fin du XVIII^{ème} et du début du XIX^{ème} siècle. Il ne s'agit donc pas véritablement de sources contemporaines au déclin, mais d'opinions postérieures.

Un mémoire sur le diocèse d'Albi datant de 1787 donne la faute aux « pluies extraordinaires (qui) ont sans doute dissipé les effets de la terre, en sorte que le produit en est très diminué.¹⁵⁴ » Ces explications liées aux conditions climatiques se retrouvent dans un questionnaire de la sous-préfecture de Montauban au maire de Caussade. Ce dernier dit en effet que « la rigueur des hivers¹⁵⁵ » pourrait être la cause de la disparition de cette culture. Cette supposition s'inscrit dans la problématique de l'évolution climatique générale : « dans les années 1560-1570, l'Europe entre pour trois siècles dans une phase de refroidissement, que signalent entre autres l'avancée des glaciers alpins ou la date plus tardive des vendanges.¹⁵⁶ »

Le maire de Caussade estime que le safran a disparu suite à un hiver rigoureux mais aussi suite à « la grave maladie.¹⁵⁷ » De quelle maladie s'agit-il ? Si nous partons de l'idée que de fortes pluies ont effectivement endommagé la récolte, nous pouvons mettre en relation ces mauvaises conditions climatiques avec une maladie propre au safran : le tacon. Cette maladie s'attaque à l'oignon qui prend une teinte rouge puis noire. Certains auteurs estiment que ce parasite se développe dans des terrains humides car « il est certain que cette maladie régnait bien davantage, quand les mois de Juillet & d'Août ont été pluvieux,¹⁵⁸ » et qu'elle « se montre rarement dans les terrains secs et pierreux.¹⁵⁹ »

Au vu de ces témoignages, il est possible que le safran ait disparu du Sud-Ouest suite à un climat défavorable ayant ouvert le champ aux maladies comme le tacon. Ces suppositions doivent cependant être mises en relation avec le manque d'attrait économique de cette production qui est la troisième raison évoquée dans nos sources. Face à la concurrence du safran du Gâtinais, les cultivateurs du Sud-Ouest n'ont plus une rentabilité suffisante et abandonnent cette production. Le maire de Caussade abonde dans le sens de cette hypothèse : « la concurrence entre le safran du pays et celui cultivé en Gâtinais en très grande abondance et d'un plus bas prix a également contribué depuis 25 ans à réduire cette culture dans les

¹⁵⁴ Annexe 16, p.23

¹⁵⁵ Annexe 17, pp.24 à 26

¹⁵⁶ PUZELAT, *La vie rurale en France*, p. 119

¹⁵⁷ Annexe 17, pp.24 à 26

¹⁵⁸ DE LA TAILLE DES ESSARTS, *Mémoire sur le safran*, p. 37

¹⁵⁹ URSAT, *Le safran en Gâtinais*, p. 38

communes déjà citées de Caussade et de Monteil.¹⁶⁰ » Un climat défavorable et des maladies conjugués à cette concurrence sont probablement les trois principaux facteurs ayant induit la fin de la production de safran dans le Quercy et l'Albigeois.

3. Valeur symbolique du safran aujourd'hui

La culture du safran a marqué l'histoire de cette région il y a plusieurs siècles, son déclin au niveau commercial est synonyme de la fin de cette production. Est-ce à dire que le safran a totalement disparu, que les habitants du Quercy l'ont évacué de leur patrimoine ? Aux dires des artisans de la relance du safran, cette épice n'a pas disparu des habitudes alimentaires ; au contraire elle fait partie de leur patrimoine culturel. D'ailleurs, on trouve encore du safran dans les jardins, « il est pratiquement toujours à la même place à proximité d'un mur côté nord, orienté en pleine lumière tout l'hiver.¹⁶¹ »

L'analyse des données historiques nous a permis de délimiter la zone de production du safran au cours des XIV-XVII^{èmes} siècles. Il apparaît que cette zone est légèrement décentrée par rapport au point névralgique actuel de la relance du safran qu'est Cajarc.¹⁶² Nos enquêtes de terrain, dans une logique respectant notre analyse historique, auraient dû se dérouler dans la zone historique de production. Cela nous aurait permis de comprendre l'évolution de la place du safran dans la société. Or, nos enquêtes de terrain se sont déroulées dans le département du Lot, plus précisément dans la vallée du Lot et les environs de Cajarc. Ce choix, qui pourrait être interprété comme une erreur de notre part, a été dicté par les besoins de la relance du safran et non pas par la logique historique de ce travail. Rappelons que les instigateurs de la relance ont utilisé la présence de safran dans certains jardins pour justifier leur démarche. Il nous a donc été demandé de mettre en évidence la place du safran dans la tradition locale et dans les habitudes alimentaires de leur région.

L'analyse des entretiens que nous avons effectués durant notre travail de terrain, nous permettra d'apporter des précisions à ces notions qui ont catalysé la relance du safran. Mais avant d'analyser la valeur symbolique du safran, nous estimons qu'il est nécessaire de vérifier l'hypothèse des safraniers, de la confronter aux entretiens que nous avons effectués. Les questions suivantes seront donc traitées afin d'assurer une certaine rigueur scientifique à ce

¹⁶⁰ Annexe 17, pp.24 à 26

¹⁶¹ AGRECH, « Le safran du Quercy » in *Quercy recherche*, n° 98, p. 9

¹⁶² Annexe 19, p.28

travail. Trouve-t-on réellement du safran dans les jardins quercynois ? Qui s'en occupait ? Quelle est sa valeur symbolique aujourd'hui ?

3.1. Du safran dans les jardins ?

Pour la plupart des quercynois, le safran est une culture exotique dont ils n'avaient jamais imaginé la production dans leur région. « Jusqu'à aujourd'hui pratiquement plus personne ne savait qu'une épice avait ainsi marqué notre pays. On pensait que comme le poivre, le safran était une plante exotique vendue à l'épicerie dans des tubes en verre.¹⁶³ »

Cependant, des personnes, généralement âgées, se souviennent parfois qu'il y avait quelques pieds de safran au fond du jardin de la maison familiale :

Le safran se trouvait au versant sud du jardin, tout ensemble dans un carré, il y en avait un bon peu.¹⁶⁴

J'ai toujours vu du safran dans le jardin. 3-4 mètres, de tous petits coins. Même ma grand-mère l'a toujours vu. De quelle année est votre grand-mère ? De 1920.¹⁶⁵

Les différents témoignages vont dans le même sens et permettent de confirmer l'hypothèse de départ qui a donné la première impulsion à la relance du safran : le safran ferait partie du patrimoine des jardins quercynois. Comment cette culture a-t-elle perduré ? Les personnes qui ont toujours vu du safran dans le jardin familial sont unanimes :

ça se transmet de génération en génération. Ma mère ne l'avait pas planté, Ca devait être de longue date. Mais on avait juste quelques pieds.

J'étais petit mais je me souviens quand il y a avait du safran au jardin. Ma grand-mère est morte j'avais 11 ans, c'est elle qui s'occupait du safran. On n'en avait pas beaucoup, pour notre consommation personnelle. Moi j'ai toujours vu le safran dans la vallée du Lot, dans les jardins. Il y avait le laurier et les pieds de safran.

Est-ce que vous savez si votre grand-mère a appris à cultiver le safran chez ses parents ? *Mon arrière-grand-mère en cultivait, elle devait être de 1830.¹⁶⁶*

¹⁶³ AGRECH, « Le safran du Quercy » in *Quercy recherche*, n° 98, p. 10

¹⁶⁴ Annexe 27, pp.41-42

¹⁶⁵ Annexe 28, p.43

¹⁶⁶ Annexe 21, pp.30 à 32

La transmission est donc constante, de mère en fille, permettant à ce bien patrimonial de trouver une nouvelle place dans la culture quercynoise grâce à la relance du safran.

3.2. Une plante traditionnelle ?

Pour favoriser le développement agricole et économique local, on inscrit le produit dans la tradition. Dans cette optique, les producteurs du Quercy ont lié leur produit au patrimoine local ; leurs affiches promotionnelles mettent d'ailleurs en scène des personnes d'un certain âge, reliant ainsi la relance du safran aux valeurs anciennes. Il est intéressant alors de se demander si le safran fait effectivement partie de la tradition locale. L'analyse de nos enquêtes de terrain montrera la place de cette épice dans la cuisine locale ; le sens figuré du terme *sofro* dans le dialecte local ainsi que la place qui lui est attribuée dans les jardins par rapport aux autres plantes permettront d'apporter finalement un regard distancié sur la valeur symbolique du safran dans le Quercy.

3.2.1. Tradition culinaire

Doté d'une culture, l'homme vit en société et partage ses références comportementales avec les membres du groupe auquel il appartient. Ses comportements alimentaires sont, dans une large mesure, issus d'un apprentissage influencé par les aspects matériels et non matériels de sa culture. Vu l'ancrage culturel du comportement alimentaire, il est intéressant d'inscrire les habitudes alimentaires quercynaises dans le contexte culturel de cette société. Selon les instigateurs de la relance, le safran est l'une des composantes des habitudes alimentaires des anciens du Quercy. Qu'en est-il ? L'utilisation de cette épice peut-elle être considérée comme un signe d'appartenance à cette région ?

Un de nos informateurs, qui est originaire de la Haute-Savoie et s'est installé dans le Quercy en tant que cuisinier souligne :

A mon arrivée dans le Lot, j'ai voulu faire une cuisine traditionnelle lotoise et me suis aperçu que pour ce faire, il fallait que j'apprenne à cuisiner avec le safran¹⁶⁷.

Selon ce professionnel de la gastronomie, cette épice est incontournable pour qui voudrait cuisiner au plus proche de la tradition. Ce témoignage confirme l'idée que le safran est une épice traditionnelle ; qu'il est un véritable héritage du passé, transmis de génération en

¹⁶⁷ Annexe 26, p.40

génération. Le safran semble donc bien être une composante du régime alimentaire quercynois que seule la tradition orale est capable de restituer totalement. Car, « dans ces mondes cloisonnés que sont les communautés rurales, l'oral suffit pour transmettre la mémoire collective.¹⁶⁸ » Notre informateur s'est en effet référé :

aux « on dit des mammy ». Ces femmes n'avaient pas l'impression d'utiliser une épice exceptionnelle, elles faisaient à manger « normalement » ; c'était normal d'utiliser le safran, comme on met du persil ou toute autre épice courante. Je me suis donc beaucoup référé à la tradition orale¹⁶⁹.

La consommation de safran apparaît comme un fait normal, dénué de signification particulière. Les autres témoignages recueillis confirment-ils cette première information ? Afin d'apporter des éléments de réponses à cette question, il est judicieux d'inscrire la consommation de safran dans le contexte social et culturel de cette région. A quels moments, à quelles occasions utilise-t-on du safran en cuisine ? Cette consommation a-t-elle une signification particulière ?

Cultivé pour la consommation familiale,

*Il faut toujours revenir à la petite quantité qu'il y avait.
C'était pour une utilisation personnelle, on l'utilisait dans la cuisine.¹⁷⁰*

Le safran est traditionnellement utilisé dans la préparation du riz et des pieds de cochon qui sont les deux plats cités par la plupart de nos informateurs. D'autres recettes sont évoquées mais tous nos informateurs ne les connaissent pas. De façon générale, s'agit-il de plats de consommation courante ? Il est difficile de répondre avec précision à cette question, aucune fréquence liée à cette consommation n'étant ressortie de nos entretiens. Cependant, il semble que les mets contenant du safran sont apprêtés entre cinq et quinze fois par année. Ceci permet de supposer que ces préparations culinaires ne sont pas consommées ordinairement.

Les pieds de cochons au safran que l'on mangeait 1 à 2 fois par an, lorsqu'on tuait le cochon.

Des pieds de veau au safran

¹⁶⁸ PUZELAT, *La vie rurale en France*, p. 107

¹⁶⁹ Annexe 26, p.40

¹⁷⁰ Annexe 20, p.29-30

*Le Mourtaïrol que l'on mangeait le lendemain de la fête de commune
Le riz au safran, vu qu'il fallait acheter le riz, on ne le faisait pas souvent, c'était cher
L'estomac de cochon au safran
En fait on en mangeait 4 ou 5 fois par année pas plus.¹⁷¹*

Préparés quelques fois par années, les plats au safran sont donc rattachés à des moments particuliers de la vie sociale quercynoise. Le Mourtaïrol par exemple, relève de traditions locales, propre à un village :

Il y a aussi le Mourtaïrol qu'on mange le lundi de la fête locale une fois par an ça c'est du côté de Concots, pas ici.¹⁷²

Est-ce que vous mangiez du Mourtaïrol ?

Non, c'est un truc qui se faisait chez nous à la neuvaine, 100 jours après le décès. J'en ai vu faire ici, c'est très vieux, moi j'en fais pas. C'était pas quelque chose de réjouissant. Ailleurs c'était pas ça chez nous c'était comme ça.¹⁷³

Il ressort de ces témoignages que ces plats relèvent de traditions locales qui varient d'un village à l'autre. Les contextes sociaux durant lesquels ces mets sont consommés s'inscrivent donc dans une dynamique sociale très différente. Le Mourtaïrol¹⁷⁴ illustre particulièrement bien notre propos. En effet, il est consommé lors de contextes sociaux différents comme la fête locale ou lors de la neuvaine, lorsque la famille se réunit pour prier le mort, cent jours après le décès. A priori, les événements durant lesquels le Mourtaïrol est consommé ont des significations opposées : d'un côté il y a la fête, de l'autre la tristesse liée à la disparition d'un être cher. Ceci nous pousse à la réflexion : la consommation de Mourtaïrol a-t-elle une valeur symbolique particulière ? Pourquoi ce plat est-il préparé lors d'événements significativement différents ? Est-il possible que le Mourtaïrol n'ait pas la même signification que l'occasion durant laquelle il est consommé ?

Un témoignage nous permet d'apporter un éclairage intéressant à cette problématique :

¹⁷¹ Annexe 24, pp.36 à 38

¹⁷² Annexe 27, pp.41-42

¹⁷³ Annexe 20, pp.29-30

¹⁷⁴ Annexe 23, pp.33 à 36

Certaines personnes m'ont dit qu'elles le mangeaient à la neuvaine, d'autres lors de la fête de la commune... *Maintenant, des prières on n'en fait plus, il n'y a plus de neuvaine. Avant, toute la famille venait pour prier, il fallait faire à manger, le Mourtaïrol était un plat consistant, c'est pourquoi on le préparait.*¹⁷⁵

Selon ces dires, la préparation du Mourtaïrol s'inscrit dans le contexte social de la réunion entre de nombreuses personnes. Ce plat consistant n'a apparemment plus de valeur symbolique liée à la mort ou au recueillement ; ce qui est valorisé ici c'est son utilité, son pouvoir nutritif. Cette interprétation explique que ce plat est aussi consommé lors de la fête locale. N'étant plus rattaché à la valeur symbolique de l'événement durant lequel il est consommé, le Mourtaïrol peut donc être consommé à d'autres occasions nécessitant beaucoup de nourriture à moindre frais. D'ailleurs, la même informatrice dit que :

Lorsque l'on piquait le blé, à Lalbenque, il y avait trente personnes qui venaient travailler, on mangeait le Mourtaïrol avant le repas. C'était un plat bien consistant, y en a qui le faisait, pas tous.

Lors de notre travail de terrain, nous avons constaté que ce plat disparaît des habitudes alimentaires quercynaises. La raison de cette disparition viendrait-elle de l'évolution du mode de vie en société ? Nous supposons que les grands rassemblements ayant changé de nature, de telles coutumes alimentaires n'ont plus de raison d'être.

Cette analyse nous permet de dire que le Mourtaïrol n'a pas nécessairement de valeur symbolique. En est-il de même pour tous les plats contenant du safran ?

Comme nous l'avons souligné, deux plats sont ressortis fréquemment lors de nos entretiens : les pieds de cochon au safran et le riz au safran. L'analyse du contexte social lié à cette consommation permettra de formuler des hypothèses relatives à la valeur symbolique de ces mets.

La consommation des pieds de cochon au safran s'inscrit dans un contexte précis, propre à la vie agricole. En effet, au milieu du XX^{ème} siècle, « la paysannerie (est) encore largement accoutumée à tirer de l'exploitation familiale la quasi-totalité de ses moyens de subsistance.¹⁷⁶ » Les agriculteurs tuent donc quelques bêtes par années pour subvenir à leurs

¹⁷⁵ Annexe 30, pp.46-47

¹⁷⁶ DUBY & WALLON, *Histoire de la France rurale*, TIV, p. 105

besoins alimentaires. Ce qui explique que les pieds de cochon au safran se dégustent environ deux fois par an:

*quand on tuait le cochon, on faisait les pieds de cochon au safran.*¹⁷⁷

Ce plat, contrairement au Mourtaïrol, est indissociable du contexte social durant lequel il est consommé. D'ailleurs, les personnes interrogées ne mangent plus de pieds de cochon au safran, la plupart n'élevant plus de cochon. Cette tradition culinaire pourrait donc disparaître si la société paysanne évolue et que le contexte social propre à la préparation des pieds de cochon au safran disparaît.

Qu'en est-il pour le riz au safran ? Ce plat est-il fortement lié au contexte social durant lequel il est consommé ?

Au vu des réponses recueillies lors de nos enquêtes, la consommation de riz au safran semble faire partie des habitudes alimentaires quercynaises. Toutes les personnes interrogées disent en consommer ou en avoir consommé régulièrement.

*Mais quand on mangeait du riz, je m'en rappelle, on en mettait toujours [du safran].*¹⁷⁸

Monsieur : Quand on tuait le cochon on faisait les pieds de cochon au safran

*Madame : le riz*¹⁷⁹

Si l'on se réfère aux témoignages recueillis durant nos enquêtes de terrain, il semble que le riz au safran est un plat consommé plusieurs fois dans l'année, lors de repas en famille. Ces repas sont synonymes de repos, de détente ou de fête. L'ajout de safran dans le riz traduit l'envie de faire plaisir, de récompenser la famille après un effort. Ce plat est d'ailleurs préparé le dimanche, jour du seigneur, jour de repos.

*La grand-mère faisait du riz au safran, pour le dimanche, pas tous les dimanches, mais souvent c'était presque la fête, on faisait le surplus le dimanche.*¹⁸⁰

¹⁷⁷ Annexe 25, pp.38 à 40

¹⁷⁸ Annexe 31, p.48

¹⁷⁹ Annexe 32, p.48

¹⁸⁰ Annexe 27, pp.41-42

La consommation de ce plat est ainsi rattachée à certaines valeurs traditionnelles. Nous pensons notamment aux valeurs familiales. En effet, ce plat, cuisiné par la grand-mère ou par la mère, était destiné à la famille proche, lors de moments privilégiés. Ces valeurs culturelles se retrouvent aujourd'hui lorsqu'une informatrice confie :

Quand je fais du riz, je sais d'abord que tous mes arrière-petits-enfants me disent Mémée tu nous fera du riz en couleur. Mais chaque fois qu'ils viennent manger, il me faut leur faire du riz, du riz en couleur. Ca fait que j'en achète toujours mais il est pas si bien comme il était le nôtre.¹⁸¹

Si la culture de safran a disparu des jardins, les habitudes culinaires gardent, quant à elles, un ancrage dans le passé. C'est ainsi que les valeurs culturelles se retrouvent dans la tradition alimentaire prouvant que consommer de la nourriture, c'est bien sûr se nourrir mais c'est aussi communiquer. Le riz au safran fait ainsi le lien entre les anciens et leurs descendances permettant de perpétuer les valeurs familiales traditionnelles. Ce plat n'étant pas propre au Quercy, il est probable qu'il a le même rôle dans d'autres régions du monde.

3.2.2. Nech pas de Sofro

Les aspects culturels des sociétés rurales transparaissent dans les « proverbes, sentences, dictons, contes, chansons (qui) constituent le « bagage culturel » des paysans,¹⁸² » nous nous sommes référée à des ouvrages retranscrivant les chansons, les contes ainsi que les proverbes populaires. Cela ne nous a pas permis de dégager d'éléments relatifs à la place du safran dans la culture quercynoise, aucune mention du terme safran n'étant apparue. L'analyse des enquêtes orales par contre, permet de formuler des hypothèses intéressantes. Lors d'un entretien, alors que nous abordions la question de la rareté du safran, notre informateur, qui parle encore le patois avec ses amis, se souvient d'une expression en patois qui dit :

« c'est pas du safran » « Nech pas de soffro ». Lorsqu'on marche dans un champ et que quelqu'un nous dit : attention ! on lui répond c'est pas du safran, ça veut dire : c'est pas si rare ! Ca prouve que le safran était précieux¹⁸³.

¹⁸¹ Annexe 33, pp.49-50

¹⁸² PUZELAT, *La vie rurale en France*, p. 97

¹⁸³ Annexe 25, pp.38 à 40

Ce témoignage permet de dire que le terme safran a une valeur métaphorique dans l'idiome local, prouvant qu'aussi bien au niveau dénotatif que connotatif, il fait partie du bagage culturel régional. Dans cette expression, la rareté du safran est utilisée comme substitution analogique pour illustrer une situation dans laquelle on accorde beaucoup trop de valeur à une chose. Le fait que le safran soit rare semble inhérent à la dimension connotative du terme et faire partie du bagage culturel des quercynois maîtrisant encore le patois. Un deuxième informateur a confirmé l'existence de cette métaphore :

Oui, on dit Nech pas de sofrò, ce n'est pas du safran, il y a une comparaison de valeur.

Voyez, on considère le safran comme une valeur.

C'était beau, fin, ça vaut si cher, on n'en avait pas beaucoup, c'était une valeur, c'était précieux pour tout le monde¹⁸⁴.

Cette expression métaphorique fait donc référence à une échelle de valeur relative à la rareté du safran, permettant de dire que le terme safran a une connotation symbolique.

Les valeurs véhiculées par le terme safran seraient donc liées à la rareté du produit, à sa finesse et à son prix. Mais la valeur symbolique du safran est-elle la même pour toutes les personnes interrogées ? Faut-il nuancer notre propos ? Le safran peut-il être considéré comme un marqueur social ?

3.2.3. Le safran juste une épice ?

La valeur symbolique du safran, telle que détachée par l'analyse ci-dessus, ne correspond pas à l'image de l'épice sous-jacente à d'autres interventions. En effet, des petites phrases, au détour de la conversation, situent le safran dans un autre système de valeur. Ce type de mécanisme est visible chez nombre de nos interlocuteurs : dans un premier temps, le safran est décrit comme une plante à forte connotation symbolique et il devient, lorsque l'on pousse l'enquête plus avant, une plante du jardin au même titre que les autres. L'exemple ci-dessous illustre notre propos. Selon un de nos informateurs, une personne ne possédant pas de safran était dévalorisée aux yeux de la société :

S'il n'y avait pas de safran dans les pieds de cochons c'était une honte.

¹⁸⁴ Annexe 27, pp.41-42

Une phrase telle que celle-ci laisse supposer l'importance de la valeur symbolique du safran. La non-possession de safran place la famille dans une position d'infériorité sociale. Comme si cette famille était indigne de manger un plat typiquement régional, d'appartenir à la communauté locale. La valeur symbolique du safran est-elle véritablement si forte ? Il pourrait sembler qu'il n'y ait pas de commune mesure entre le safran et d'autres épices mais cette impression est infirmée lorsque nous demandons à notre interlocuteur de préciser son idée :

*Une honte ? Chaque famille doit avoir du safran pour le mettre dans les pieds de cochons. On s'est mal débrouillé, y'a quelque chose qui n'va pas quelque part si on a pas de safran, c'est comme pour le laurier, le thym, l'oseille*¹⁸⁵.

Le safran est alors comparé aux autres plantes aromatiques, la place qui lui est attribuée dans la phrase précédente prend une autre dimension : le safran, comme les autres plantes, garantissent à leur propriétaire une certaine reconnaissance sociale. Ces plantes symbolisent la réussite du jardinier. La femme - car c'est généralement elle qui s'occupe du jardin - n'ayant pu récolter de safran, de laurier ou de thym se trouve face à un échec, déshonorant ainsi toute sa famille. La valeur symbolique attribuée, dans un premier temps au safran, traduit la place du jardin dans le système de valeur quercynois.

Il semble donc qu'une famille honorable doit posséder un jardin et avoir de belles récoltes.

*C'était dans les jardins, les choses y sont plus fragiles, plus délicates que dans les champs. Le safran c'était rare et fragile.*¹⁸⁶

*Il fallait bien le traiter, c'était une récolte, tout était important.*¹⁸⁷

Est-ce que cela signifie que les plantes du jardin sont l'objet d'une attention particulière ou suffisait-il que ces plantes produisent un minimum ? A ce sujet, nos informateurs sont clairs :

*Le safran restait à vie dans le jardin, au même endroit, on ne s'en occupait pas.*¹⁸⁸

¹⁸⁵ Annexe 20, pp.29-30

¹⁸⁶ Annexe 25, pp.38 à 40

¹⁸⁷ Annexe 27, pp.41-42

¹⁸⁸ Annexe 25, p.36 à 38

Le fait qu'aucun soin particulier ne soit apporté au safran relativise notre propos sur l'importance de la récolte du jardin. En effet, si ces récoltes étaient si importantes pour l'honneur familial, plus de soins auraient dû être apporté au safran. Est-ce à dire que le safran ne fait pas partie du bagage culturel de cette région ? Cette question est certainement trop extrême. Le safran, s'il n'a pas véritablement de valeur symbolique, fait partie des habitudes alimentaires et culturelles de la région, d'ailleurs :

On avait tous un petit carré de safran dans le jardin. On ne s'en occupait pas, on avait ça parce qu'on s'en servait comme le persil, l'oseille, le thym, le laurier ou la ciboulette. Il faut préciser que ce n'était pas un culture, on le mettait comme ça dans le jardin. Ca faisait tellement partie des habitudes qu'on y faisait pas attention¹⁸⁹.

Les différentes analyses que nous avons menées permettent de situer le safran dans l'échelle de valeur des quercynois. Nous constatons que cette épice fait partie de leur patrimoine culturel sans que lui soit pour autant accordée une valeur symbolique particulière. Comme nous l'avons montré dans notre analyse, certaines informations recueillies lors de nos enquêtes mettent en évidence la forte connotation symbolique du safran. Nous préférons voir dans ces exemples l'expression de l'attachement des quercynois à leur patrimoine, plutôt que d'en tirer une conclusion générale accordant une valeur symbolique à cette plante qui s'inscrit, selon nous, dans le système d'habitude de la vie sociale. Les habitudes liées à cette plante ont d'ailleurs tendance à disparaître, suivant l'évolution de la vie sociale.

3.3. Savoir-faire

La mise en parallèle des savoir-faire propres aux safraniers du Gâtinais, tels que décrit par Jean Ursat notamment, et ceux qui ressortent de nos enquêtes de terrain dans le Quercy, a pour but de mettre en évidence la relation entre les hommes et le safran. L'attention portée à cette culture devrait correspondre, selon nous, à la place de cette dernière dans la société tant au niveau social qu'économique. Cette hypothèse sera le fil conducteur de notre analyse concernant, dans un premier temps, les aspects liés à la culture du safran, dans un deuxième temps, la récolte proprement dite et dans un troisième temps, les phases d'émondage et de stockage de l'épice.

¹⁸⁹ Annexe 23, pp.33 à 36

3.3.1. La culture

Jean Ursat, au début du XX^{ème} siècle et De La Taille au XVIII^{ème} siècle donnent de nombreux détails sur la façon de mettre en culture le safran et d'en prendre soin dans le Gâtinais. D'ailleurs, Jean Ursat, dans son livre de quarante trois pages, décrit cet aspect de la production de la page douze à la page vingt-huit. La longueur de cette description illustre notre propos. Le but de ce travail n'étant pas agronomique, nous n'entrerons pas dans les détails de cette mise en culture. Nous relèverons cependant certains aspects des descriptions des deux auteurs afin de les confronter aux témoignages récoltés dans le Quercy.

La précision des descriptions de De La Taille montre à quel point le soin à apporter à une safranière est important pour les producteurs du Gâtinais : « La terre ainsi préparée & bien ameublie, les oignons ayant été dérobés & exposés au Soleil pendant quelques jours, on les plante, dès le commencement de Juillet, dans des rayons de sept à huit pouces de profondeur, que l'on fait le plus droit qu'il est possible, & à six pouces de distance les uns des autres. On met les oignons dans ces raies à un pouce les uns des autres.¹⁹⁰ » L'auteur, membre de la Société Royale d'Agriculture d'Orléans, a pu fournir autant de détails sur la culture du safran, grâce à des recherches faites « dans les endroits où on cultive le Safran avec le plus de succès.¹⁹¹ » Il a ainsi pu rapporter avec justesse les savoir-faire relatifs à la culture du safran tels que pratiqués par les producteurs. L'optimisation de la culture du safran, telle que décrite par cet auteur, est-elle la même dans le Quercy ?

Les propos de nos interlocuteurs sont généralement vagues. Soit que leurs souvenirs sont estompés, soit que cet aspect de la production de safran n'ait jamais revêtu de grande importance dans leur famille.

*Simplement on ne travaille pas la terre on peut le biner un peu, mais il faut pas le détraquer, il faut faire attention.*¹⁹²

*Pouvez-vous me parler de la culture ? Je ne me souviens pas, on n'y faisait rien du tout, on s'en occupait pas. Peut-être qu'ils mettaient un peu d'eau en été. La grand-mère de la voisine disait toujours : « moins on le travaille, mieux ça vaut ».*¹⁹³

¹⁹⁰ LA TAILLE (De), *Mémoire sur le safran*, p. 16

¹⁹¹ Ibidem, p. VI

¹⁹² Annexe 25, pp.38 à 40

¹⁹³ Annexe 23, pp.33 à 36

Comme si le safran était une plante capricieuse qu'il ne fallait pas trop déranger, les quercynois s'en occupaient très peu. Les aspects botaniques du safran étant méconnus, il ne faisait généralement pas l'objet de soins particuliers. Il est vrai que certaines personnes lui procuraient plus de soin :

*Mettez-vous de l'engrais ? On ne mettait pas d'engrais, du fumier, de la cendre des foies, pas beaucoup. Le mieux c'est de le replanter au bout de quelques années, l'endroit s'épuise, alors le mieux c'est de l'arracher à la saison. La saison ? juin quand il a séché.*¹⁹⁴

Comment nourrissiez-vous le safran ?

*On mettait du fumier de poule ou de brebis avant que ça sorte, en décembre, le temps que ça se consume, que les feuilles sortent.*¹⁹⁵

Ces indications imprécises, variant d'une personne à l'autre, ne nous permettent pas de dégager, comme l'ont fait les auteurs cités précédemment, les différentes étapes de la mise en culture du safran dans le Quercy. Il semble, en effet, qu'il n'y ait pas d'étapes car :

*Le safran restait à vie dans le jardin, au même endroit, on ne s'en occupait pas.*¹⁹⁶

Comment expliquer que cet aspect de la production soit fondamental pour les safraniers du Gâtinais, alors qu'elle n'apparaît quasiment pas chez nos informateurs ? Avant de formuler des hypothèses, il est intéressant de voir si le même phénomène se produit lorsque l'on veut mettre en évidence les savoir-faire liés à la récolte, à l'émondage et au séchage du safran.

3.3.2. Récolte, émondage et séchage

Les savoir-faire liés à la récolte, à l'émondage et au séchage sont, eux-aussi, décrits de façon précise par les auteurs sur le Gâtinais. Tous les producteurs semblent récolter le safran de façon identique : « chaque travailleur se place à cheval sur trois lignes de fleurs ; il tient d'une main un panier affectant une forme spéciale, et de l'autre il cueille les fleurs sur sept lignes et

¹⁹⁴ Annexe 25, pp.38 à 40

¹⁹⁵ Annexe 27, pp.41-42

¹⁹⁶ Annexe 24, pp.36 à 38

les dépose dans le dit panier lorsque sa main est à moitié pleine.¹⁹⁷ » Dans le Quercy par contre, nos informateurs procèdent de façons différentes. Certains ont fait des essais pour trouver la procédure qui leur convient le mieux, l'adaptant ensuite aux conditions de la récolte, d'autre font comme leur mère faisait.

Comment est-ce que votre mère ramassait le safran ? *Elle tirait le pistil avec les doigts dans le jardin directement ? Oui. Elle pinçait le pistil, elle le tirait et ça suivait.*¹⁹⁸

*Le matin, tous les matins, ça dure pas longtemps, on coupait le stigate avec les ciseaux de couture. Vous laissiez donc les fleurs sur place ? Oui.*¹⁹⁹

*On ne ramassait que le stigate par terre, vous voulez dire que vous ne ramassiez pas toute la fleur ? non, ensuite la fleur restait dans le jardin. Après réflexion : il est possible que lorsqu'il y avait beaucoup de fleurs ma grand-mère ramassait toute la fleur et séparait ensuite les stigmates.*²⁰⁰

*Les fleurs apparaissent du jour au lendemain. Pour la commodité, je ramasse tout, je trie à l'intérieur. Ou bien je ramasse juste le pistil, c'est plus délicat, il faudrait pouvoir le ramasser tout de suite car après les pistils tombent, ils sortent de la fleur et touchent presque le sol. Je trouve que c'est plus facile de ramasser toute la fleur.*²⁰¹

Dans le Gâtinais, l'émondage ou l'épluchage se déroule de façon quasi rituelle. En effet, De La Taille et Ursat, que deux siècles séparent, décrivent cette phase de manière similaire, suivant un ordre des choses immuable. « Pour éplucher le safran, on en met les fleurs sur de grandes tables. Les éplucheuses se placent à l'entour ; elles tiennent la queue de la fleur de la main gauche, l'ouvrent avec la droite si elle n'est pas assez épanouie ; & saisissent ces flèches avec le pouce & le premier doigt, elles coupent, avec l'ongle du pouce de la main gauche, la queue de la fleur à une ligne au plus de la naissance du calice, donnent un petit coup de poignet sur la table, pour faire tomber les étamines, qu'on appelle vulgairement le jaune ; & tirant les flèches avec la main droite, elles mettent dans une sèbille ou autre vaisseau, &

¹⁹⁷ URSAT, *Le safran du Gâtinais*, p. 29

¹⁹⁸ Annexe 22, p.32

¹⁹⁹ Annexe 27, pp.41-42

²⁰⁰ Annexe 24, pp.36 à 38

²⁰¹ Annexe 23, pp.33 à 36

jettent ensuite le calice de la fleur sous la table, qui devient alors inutile. Etant sans aucune propriété connue.²⁰² » Dans le Quercy par contre, il n'existe pas de règles établies pour l'émondage. Plusieurs pratiques sont en usage : soit nos témoins séparent le stigmate dans le jardin, en laissant la fleur sur place tel que vu dans les exemples précédents ; soit, ils le séparent à la maison :

*Ensuite on pose les fleurs sur un papier blanc sans odeur. Je le laisse sécher comme ça avec la fleur 2-3 jours. Et ensuite vous enlevez le stigmate ? Oui.*²⁰³

On ramasse le stigmate, on l'arrache de la fleur que l'on a ramassé avant. Il faut que la fleur soit bien ouverte, que ce soit sec, mais pas trop que la fleur soit fanée car c'est plus difficile d'en séparer le stigmate.

Selon les deux écrivains, les savoir-faire liés au séchage et au stockage du safran sont communs aux producteurs du Gâtinais. « A mesure qu'on épluche le safran, quelqu'un le fait sécher : il faut pour cela des tamis de crin de douze à quinze pouces de diamètre ; on les suspend avec une corde au plancher, quinze à dix-huit pouces au-dessus d'un grand réchaud ou brasier de charbons couverts d'un peu de cendre. Quand en le maniant on sent qu'il se brise aisément, il est séché suffisamment. On le verse dans des coffrets de bois de chêne ou d'autre bois dont les pores soient encore plus serrés.²⁰⁴ »

Dans le Quercy, il semble qu'il n'y ait pas de pratique similaire à l'ensemble de la population. Les témoignages que nous avons recueillis donnent l'impression qu'il s'agit plus de « bricolages » que de savoir-faire véritables.

*Pour le faire sécher, elle prenait la pelle à feu, elle le faisait sécher vers le feu de la cheminée, elle l'écrasait avec les doigts, ça devenait de la poudre. Elle le mettait dans un bocal et c'est tout.*²⁰⁵

*On le faisait sécher sur une feuille de journal, à l'ombre, on ne mettait pas ça au plein soleil, je me rappelle on mettait ça sur l'évier, dedans. Après, on le mettait dans une boîte en fer.*²⁰⁶

²⁰² TAILLE De La, *Mémoire sur le safran*, p. 58

²⁰³ Annexe 25, pp.38 à 40

²⁰⁴ LA TAILLE (De), *Mémoire sur le safran*, pp. 61-62

²⁰⁵ Annexe 22, p.32

Chaque pratique est le fruit d'une construction, d'un amalgame entre d'autres travaux de la ferme et la production de safran. Les outils propres à d'autres activités sont ainsi réutilisés pour récolter le safran, le faire sécher ou le stocker.

*Dans des paniers à fraises pour ramasser. Mes parents étaient producteurs de fraises donc on avait autant de panier qu'on voulait. On n'en avait si peu, qu'on n'avait pas besoin de grands paniers.*²⁰⁷

*Vous faisiez sécher le safran ? Oui, elle le mettait sur un chiffon dans une boîte à pigeon, elle mettait le couvercle avec les trous et le safran séchait comme ça. Il ne risquait pas de s'envoler.*²⁰⁸

*On le mettait dans une boîte en fer de médicament c'est ce qu'on avait à l'époque. Il n'y avait pas de plastique, le verre était rare.*²⁰⁹

Un autre aspect différencie la récolte dans ces deux régions. Dans le Gâtinais, « tous les membres de la famille, homme, femme, enfants, y prennent part ;²¹⁰ » alors que dans le Quercy, une seule personne se charge de la récolte et de l'émondage du safran :

*C'est votre grand-mère qui s'en occupait seule ? Elle ou ma mère s'en occupaient. C'est elle qui ramassait, émondait, faisait tout.*²¹¹

L'implication du groupe dans son entier montre que la production du safran est au cœur de la vie sociale du Gâtinais. Cet aspect se retrouve lors de la phase d'émondage ou d'épluchage²¹². « Les veillées se passent toujours gaiement ; le maître de la maison verse de temps à autre une rasade de vin blanc du pays, et distribue un gâteau appelé « fouée » ; les joyeux propos, les récits légendaires de la contrée s'échangent autour des tables, et, lorsque la veillée se prolonge, chaque assistant cantonne successivement une chanson afin de ne pas céder au

²⁰⁶ Annexe 27, p.41-42

²⁰⁷ Annexe 20, pp.29-30

²⁰⁸ Annexe 21, pp.30 à 32

²⁰⁹ Annexe 24, pp.36 à 38

²¹⁰ URSAT, *Le safran du Gâtinais*, p. 28

²¹¹ Annexe 28, p.43

²¹² Annexe 35, p.52

sommeil.²¹³ » Dans le Gâtinais, ces moments contribuent à la cohésion de toute la société alors que dans le Quercy, l'émondage du safran n'a, semble-t-il, aucune répercussion sur la vie sociale, une seule personne se chargeant de cette tâche.

Vous émondiez seul ?

*Oui, seul mais c'était une rigolade, il y avait peu de fleurs, une quarantaine, on avait environ 1 gramme. Y'en avait très peu.*²¹⁴

Dans le Quercy, contrairement à ce qui se passe dans le Gâtinais, les séances d'épluchage ne sont donc pas des moments importants de la sociabilité. Comment expliquer une telle différence ? Comment expliquer que les savoir-faire liés à cette culture sont communs aux producteurs du Gâtinais alors qu'ils varient d'une famille quercynoise à une autre ?

Nous supposons que ces différences sont dues à la quantité produite, à l'importance économique de la production. D'un côté, il y a une production professionnelle, destinée à la vente alors que de l'autre côté :

*On ne le vendait pas, on le faisait pour la consommation personnelle.*²¹⁵

*C'était pas très strict, c'était de l'amateurisme.*²¹⁶

Remarquons que la relance actuelle a un but économique affirmé. Les acteurs de la relance ont un programme de production plus proche de celui que nous avons décrit dans le Gâtinais que celui en vigueur dans les jardins quercynois. Nous reviendrons dans une partie ultérieure sur la façon dont les safraniers du Quercy vont devoir gérer l'ancrage de la relance dans une tradition qui, au niveau économique, n'existe pas.

4. Le safran, quelle place ?

4.1. Le safran fait-il partie du patrimoine culturel quercynois ?

Sur le plan culturel, nous venons de voir que la mémoire collective quercynoise n'a pas gardé de souvenirs liés aux savoir-faire propres à cette production. Si chacune des personnes

²¹³ URSAT, *Le safran du Gâtinais*, p. 31

²¹⁴ Annexe 20, pp.29-30

²¹⁵ Annexe 24, pp.36 à 38

²¹⁶ Annexe 25, pp.38 à 40

interrogées se souvient avoir vu du safran dans le jardin de ses parents, d'en avoir consommé, il semble que cette culture a été oubliée depuis le milieu du XX^{ème} siècle :

Je n'ai pas compris que le safran se soit perdu. Avant ils vivaient en autarcie, ça s'est perdu vers 1955 environ. Les gens ont commencé à vivre, le commerce, l'argent. Le safran a disparu.

Il est donc légitime de se demander si le safran fait partie du patrimoine culturel des acteurs de la relance du safran en Quercy.

La réponse à cette question sera nuancée. Effectivement, il ne nous est pas possible de répondre par l'affirmative au vu de ce que nous avons souligné précédemment. Une réponse négative serait, quant à elle, trop réductrice car elle passerait sous silence d'autres aspects de nos recherches. En effet, notre travail a prouvé l'existence d'une production et d'un commerce de safran dans une zone géographique à l'extrême sud du Quercy. Historiquement, la volonté de relancer le safran dans le Quercy est donc défendable. Sur le plan culturel la relance peu être légitimée car de nombreux safraniers ont une grand-mère qui cultivait le safran, ils se souviennent de cette fleur au fond du jardin, près du mur.

Il est donc possible de considérer que le safran fait encore partie du patrimoine culturel quercynois, mais il faut être conscient que sans la relance actuelle du safran, ce pan du patrimoine quercynois aurait sombré dans l'oubli.

Est-ce que la culture a laissé des traces ? De la culture à l'outil

Sur le plan historique, la culture du safran n'a pas laissé de traces visibles dans le Sud-Ouest. Contrairement à la production du pastel, rien n'atteste d'une production passée de safran. Nous avons d'ailleurs fait appel à Didier Rigal, archéologue du Lot, afin de savoir si des traces matérielles, pouvant avoir un rapport avec cette culture, avaient été retrouvées. A ce jour, rien ne témoigne d'une telle production. Aucune bâtisse ne doit officiellement son existence à ce commerce, aucun outil propre à cette production n'a été retrouvé.

4.2. Bientôt une nouvelle place ?

La mise en place d'un réseau de production localisé, « fondé sur la notion de ressources locales historiquement constituées²¹⁷ » est le souhait des acteurs de la relance du safran dans

²¹⁷ HUBERT, « Réflexions d'une anthropologue », in *Systèmes agroalimentaires localisés*, p. 207

le Quercy. Pour ce faire, ils n'auront pas, au vu des résultats de nos recherches, de véritables appuis au niveau historique. Ils devront alors se construire une identité propre en s'appuyant sur une historisation virtuelle de la production de safran. Les réseaux de production localisés font « appel à la notion de « terroir », mot particulièrement français et intraduisible. Mais comment se définit un terroir ? On le lie à la « tradition » ; or cette dernière est une continuelle construction et réinvention d'un contexte passé, génération après génération.²¹⁸ » Les safraniers pourront donc inscrire la relance dans un processus dynamique et innovant. Cette construction identitaire sera synonyme de la construction et de la réinvention d'un contexte lié à la tradition. La dimension culturelle ne constituera pas uniquement le « faire-valoir » du produit. Ce dernier sera le résultat de la combinaison de savoir-faire anciens, actuels et de connaissances scientifiques qui ont émergé des approches historiques, anthropologique, ergonomique et agronomique. Les travaux effectués dans ces différentes disciplines ont en effet été restitués aux safraniers. Afin que ces derniers puissent s'appropriier ou non les connaissances capitalisées par ces travaux, il reste maintenant à formaliser ces connaissances d'origines variées.

D'autres pistes d'interventions restent cependant à exploiter pour que les safraniers puissent se doter d'un répertoire commun et localisé. Leur construction identitaire passera probablement par un échange de savoir-faire avec d'autres producteurs de safran, que ce soit en Europe ou ailleurs. Dans cette optique, un travail anthropologique serait envisageable. La relance du safran s'inscrirait ainsi dans une dynamique innovante permettant de reformuler la tradition et de définir la spécificité locale du produit.

²¹⁸ HUBERT, « Réflexions d'une anthropologue », in *Systèmes agroalimentaires localisés*, p. 207

Conclusion

Au terme de cet itinéraire à travers l'univers historique et socioculturel du safran dans le Sud-Ouest, nous nous proposons d'en rappeler quelques points saillants qui pourront être utiles à la construction identitaire des safraniers du Quercy.

Nos recherches ont été orientées de façon à répondre aux attentes des producteurs de safran. De ce fait, les recherches historiques et ethnologiques présentées dans ce travail ont pour but de permettre aux safraniers d'avoir accès à l'histoire du safran dans leur région et à ses répercussions sur la tradition actuelle.

D'un point de vue historique, nous avons vu que la production de safran revêt un caractère économique important. Les revenus engendrés par la culture de cette épice sont intéressants à différents niveaux : les paysans, touchés par la crise socio-économique, y trouvent un intérêt financier certain ; l'Eglise, à l'affût de revenus supplémentaires, prélève la dîme sans en avoir obtenu l'autorisation ; le roi, quant à lui, légifère sur ce commerce afin de protéger les intérêts financiers du royaume. Véritable moteur économique de la fin du XV^{ème} à la fin du XVII^{ème} siècle, la production de safran se situe entre 576 et 3' 456 kilos par an, ce qui implique que quelques 300 hectares de safran étaient mis en culture. L'analyse de nos sources permet donc de confirmer l'importance de la production de safran dans le Sud-Ouest de la France entre les XV-XVII^{èmes} siècles, justifiant ainsi la relance du safran du Quercy. L'ancrage de la relance dans le passé n'est cependant pas si évident. En effet, il est apparu que la zone historique de production, située entre les villes de Montauban, St-Antonin, Albi et Rabastens, ne comprend pas le centre actuel de la relance qu'est Cajarc. Cette découverte, si elle ne remet pas en question la relance du safran dans le Sud-Ouest, implique, selon-nous, une redéfinition de la zone de production du safran du Quercy. En délimitant une zone plus vaste, les safraniers pourront utiliser les données historiques pour légitimer leur production de sorte que la dimension culturelle soit un argument de vente pour leur produit.

Les safraniers attendent de nous la mise en évidence des savoir-faire relatifs à cette production. Nous ne pouvons pas satisfaire cette demande car les sources de notre corpus ne nous fournissent aucune information. Cependant, l'ampleur de la production de safran laisse supposer des techniques et des savoir-faire communs, que nous imaginons proches de ceux décrits dans le Gâtinais. Les différentes phases de la production de safran ont certainement, comme ce fut le cas dans le Gâtinais, concerné le groupe dans son entier. Cette production jouant ainsi un rôle unificateur entre les membres de la société. Durant deux siècles, le safran

a probablement fait partie de la vie socio-économique du Sud-Ouest, contribuant à la cohésion de la société dans son entier. Les changements climatiques, les maladies et la concurrence du safran du Gâtinais ont probablement précipité la fin de cette production dans le Sud-Ouest.

En abordant la place du safran dans le système de valeur quercynois, nous avons vu que le safran a perdu ce rôle unificateur, que chacun cultive cette épice de façon différente. Aucun savoir-faire commun n'est ressorti de nos enquêtes, laissant supposer que le safran, même s'il fait partie de la tradition culinaire locale, ne fait pas partie de la vie sociale quercynoise.

En somme, les artisans de la relance ne pourront pas s'appuyer sur des savoir-faire anciens propres à leur région. Ils devront, s'ils souhaitent produire du safran dans une optique économique, et se rapprocher ainsi de ce qui fut fait par leurs ancêtres entre le XV^{ème} et le XVII^{èmes} siècle, acquérir des techniques et des savoir-faire auprès d'autres producteurs. Ces savoirs pourront ensuite évoluer et s'adapter aux pratiques sociales entrant ainsi dans une dynamique de changement et d'évolution sociale permanente.

Nous espérons que les résultats de cette étude vont alimenter la réflexion et pouvoir contribuer à la création de savoirs communs et localisés ; et que ces derniers vont favoriser la relance permettant d'envisager une véritable revalorisation du patrimoine révélé par ce travail.

Les connaissances formalisées par ce travail, ne permettant pas de dégager de savoir-faire relatifs à la culture du safran, ne seront d'aucune utilité à la création d'un répertoire commun concernant les techniques de production. Par contre, les connaissances historiques, si la zone de production est redéfinie et qu'elle englobe la zone historique de production, pourront être utiles lors de la commercialisation du safran. En effet, elles permettront d'élaborer l'image du produit, ce qui, d'un point de vue commercial, est capital. La dimension historique mise en valeur dans une optique économique est un procédé fréquemment utilisé lors de la vente d'un produit de qualité rattaché à un terroir et à un patrimoine. Cette dimension patrimoniale ne devra cependant pas être l'unique « faire-valoir » du produit car l'image de ce dernier serait alors en décalage avec les techniques de production. Bénéficiant de connaissances scientifiques capitalisées par les approches historique, anthropologique, ergonomique et agronomique, les safraniers pourront doter leur produit d'une identité plurielle rattachée à leur histoire et à leur présent.

Liste des abréviations

INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
SAD	Systèmes Agraires et Développement
ASPEC	Association pour la Sauvegarde du Patrimoine des Environs de Cajarc
ASQ	Association « les Safraniers du Quercy »
IGP	Identification Géographique Protégée

Archives Départementales :

AD 12 ²¹⁹	Archives Départementales de l'Aveyron (Rodez)
AD 31	Archives Départementales de la Haute Garonne (Toulouse)
AD 46	Archives Départementales du Lot (Cahors)
AD 81	Archives Départementales du Tarn (Albi)
AD 82	Archives Départementales du Tarn-et-Garonne (Montauban)

Archives Municipales :

AM 31T	Archives Municipales de Toulouse
--------	----------------------------------

Fonds Anciens :

FA 46C	Fonds Anciens de Cahors
--------	-------------------------

²¹⁹ Le numéro correspond à celui du département.

Liste des illustrations

La plante du safran et ses différentes parties.....	11
Schéma du cycle annuel	12
Tableau 1 : Structure de l'ASQ	18
Exemple de source écrite en gothique.....	31
Bénéfices engendrés par le pesage du safran à Albi	56
Tableau des valeurs monétaires	56
Fourchette de quantité de safran pesée à Albi en [kg] calculée à partir du bénéfice du pesage d'Albi	57
Hectares de safran nécessaires à produire les quantités pesées à Albi.....	59
Nombre de sources par siècle.....	62

Bibliographie

Sources manuscrites :

a) Archives départementales de l'Aveyron

Les commentaires des sources sont tirés de :

AFFRE, M.H., *Inventaire-sommaire des archives départementales antérieures à 1790*, Aveyron, séries B, C, D, Paris : Paul Dupont, 1866

Cote : D 131

1460 (1611) : Dîme du safran cultivé dans les terres

Au livre de 1460 de maître Aldebert Fournier, appelé Mercori, est une transaction du prieur avec Jean Pradal et P. Cayro, touchant la dîme du safran « par laquelle ils s'obligent à payer la dixme du safran dans les terres, excepté les jardins ». Cette source de 1460 est citée dans un texte de 1611.

Cote : D 103

1553-1556 : Rouergue : redevances en safran

Liève des censives du Monastier, Saint-Bonnet et le Pin. Pierre Aldebert : 2 mitadens 1 coupe de froment, 5 mitadens 2 boisseaux d'avoine, 4 sous 7 deniers 3 pites d'argent, 1 once de safran, 5 paires de pigeons, etc.

Cote : D 110

1571 : Rouergue : redevances en safran

Liève des censives du Monastier, Salelles, Chirac. Les redevances consistent en froment, seigle, avoine, gingembre, poivre, poules, poulets, chapons, safran, vin, beurre, œufs, cire, bouades, journées à faner, à sarcler et à ramasser des buissons, écuellés de bois, etc.

Cote : D 133

1612 : Rouergue : redevance en safran

Liève pour le Monastier des censives dudit lieu de Salelles, Saint-Bonnet, etc. Pierre Bonnet : froment, 1 boisseau, avoine, 4 mitadens ; argent, 4 deniers ; safran $\frac{1}{4}$ d'once ; etc.

Cote : D 143

1620-1622 : Rouergue : redevance en safran

Liève pour le Monastier des censives dudit lieu de Salelles, Saint-Bonnet, etc. Pierre Bonnet Peyronnier : safran $\frac{1}{3}$ d'once, etc.

Cote : D 154

1631 : Rouergue : redevance en safran

Liève pour le Monastier des censives dudit lieu de Salelles, Saint-Bonnet, etc. Maître Mehlaç, de Palhiers ou « Zandre Cayronne » : froment, 15 mitadens ; avoine, 4 mitadens et ½ coupe ; argent, 18 sous 6 deniers ; safran ½ once.

Cote : D 159

1633-1634, Rouergue : redevance en safran

Liève pour le Monastier des censives dudit lieu de Salelles, Saint-Bonnet, etc. Pierre Bonnet, dit Peyronnez : froment, 1 coupe ; avoine, 5 mitadens ; argent, 5 deniers maille ; safran, 1/3 once ; etc.

Cote : D 163

1640 : Rouergue : redevance en safran

Liève des mêmes censives. Jean Garriq, du même lieu (Monastier), débiteur de froment, avoine, argent, safran, et pigeons.

Cote : C 1472

1734, 31 août : Monastère de Rodez : droit de péage sur le safran

Reconnaissance des consuls du monastère (de Rodez), commençant par le tarif du droit de péage, exigible audit lieu du monastère et appartenant au Roi : « pour chaque charges de toiles, 1 sol 4 deniers ; pour chaque charge de laine, 1 sol 8 deniers ; pour chaque charge d'étoffe 1 sol 8 deniers ; pour chaque charge de fer, s'il est ouvré, 1 sol 6 deniers ; pour chaque charge molue (morue), 2 sols 6 deniers ; pour chaque barrique sardes 8sardines), 5 sols ; pour chaque pièce toile portant en foire, 3 deniers ; pour chaque charge poivre, brésil, safran, pots de fer, plomb et autres marchandises, 1 sol 4 deniers, etc. »

b) Archives départementales de la Haute Garonne

Les commentaires des sources sont tirés de :

JUDICIS, *Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790*, Haute-Garonne, série C, Toulouse : Privat, 1903

ROQUES, Charles, *Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790*, Haute-Garonne, série B, Toulouse : Privat, 1903

Cote : B 4 f° 156

1475, 16 août : Cordes et autres lieux : dîme sur le safran

Permission aux habitants de Cordes, de Puycelcy, de Saint-Bauzile et autres lieux, de s'assembler devant un commissaire de la Cour, pour donner leur avis sur une transaction touchant certain débat relatif au droit de dîme établi sur les safrans.

Cote : B 4 f° 384 à 392

1478, 20 février : Albigeois : dîme sur le safran

Cassation de certaines procédures faites à la requête de l'évêque d'Albi contre les habitants des lieux de Cordes, Gaillac, Rabastens et autres du pays d'Albigeois, à l'occasion des dîmes des safrans ; la Cour surseoit à statuer sur une demande en autorisation de transaction faite par le dit évêque, et elle autorise à percevoir provisoirement la douzième partie des safrans « en fleur cueillie et assemblées au champ. »

Cote : B 6 f° 389

1485, 9 septembre : Diocèse d'Albi : dîme du safran

Enquête ordonnée sur l'usage suivi dans le diocèse d'Albi pour le paiement de la dîme du safran.

Cote : B 8 f° 168

1490, 30 janvier : Albigeois : dîme du safran au profit de l'évêque d'Albi

Prescriptions touchant le paiement de la dîme des safrans, au profit de l'évêque d'Albi, avec permission audit évêque de procéder par monition et censures ecclésiastiques contre ceux qui commettraient des fraudes dans l'acquittement de ce droit.

Cote : B 9

1494 : Albigeois : dîme sur le safran

Réintégration du recteur de l'église paroissiale de Bleys, en Albigeois, dans le droit de lever la troisième partie de la dîme des safrans.

Cote : B 35 f° 111

1542, le 24 janvier : Albigeois : défense de falsifier le safran Albigeois

Injonction aux sénéchaux, gouverneurs, baillis, viguiers, juges et consuls du ressort, de faire publier dans les lieux de leur juridiction la défense de falsifier les marchandises, telles que safran, pastel, laine, draps, huiles et autres quelconques, et de poursuivre les contrevenants, sous peine de suspension de leur offices.

Cote : C 2279 f° 210 v°

1550, octobre : Contre les abus de ceux qui cultivent le safran

Contre les abus de ceux qui cultivent le pastel et le safran.

Cote : B 44

1551 : Albigeois : lettres patentes relatives au safran Albigeois

Enregistrement des lettres patentes relatives aux safrans.

Cote : C 2283

1574-1579 : Languedoc : taxe sur le safran

Il est arrêté définitivement que pour les subsides de guerre il sera imposé 7 livres, compris toutes gabelles, sur chaque muid de sel qui se chargera à Pecaïs, à condition que se subside sera éteint de toutes et quantes fois qu'il plaira au pays et que, sous même condition, il serait levé cinq pour cent par forme de dace sur les pastels, safrans, draps de soie, épicerie, ensemble sur les laines, qui seront transportés hors le pays de Languedoc.

Cote : B 219 f° 19

1604, 4 mars : Défense d'entraver la circulation du safran

Condamnation de François Besset, sous-fermier des droits de foraine, à restituer vingt-sept charges de safran aux marchands des villes impériales d'Allemagne, des Grisons, des treize cantons suisses et de Saint-Gall, avec défense d'entraver la libre circulation de cette marchandise.

Cote : B 241 f ° 74

1606, 10 avril : Saisie de safran demandée par un Aragonais

Arrêt annulant une saisie de safran sophistiqué pratiquée à la requête d'un délégué des députés du royaume d'Aragon.

c) Archives départementales du Tarn

Les commentaires des sources sont tirés de :

DUPONT, Paul, *Inventaire-sommaire des archives communales antérieures à 1790*, Tarn, série A, Paris : Imprimerie et librairie administratives, 1869

PORTAL, Ch., *Inventaire sommaire des archives départementales antérieur à 1790*, ville de Cordes, séries B, Albi : Imprimerie Nouguiès, 1903

PORTAL, Ch., *Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790*, Tarn, séries C, D, E,F G, H, Albi : Imprimeries Nouguiès, 1915

Cote : Albi FF 49

1395 : Albi : dîme sur le safran

Transaction entre les habitants d'Albi et le chapitre de Sainte-Cécile, relativement aux dîmes du safran, des produits des jardins, du pastel, etc. Même transaction avec le chapitre de Saint-Salvi, après de longues contestations.

Cote : Cordes BB 90 bis

1464-1465 : Cordes : bail du poids du safran

Actes de l'administration consulaire.

Bail à deux personnes du poids du safran et de la boutique de noble Jean de Salles « per pezar. »

Cote : CC 138

1464-1465 : Cordes : procès relatif à la dîme du safran

Comptes partiels d'un consul. Frais d'un voyage à Toulouse à l'occasion d'un procès contre, notamment, l'évêque d'Albi touchant les dîmes du safran et de la garance en particulier.

Cote : Cordes BB 90 ter

1483-1484 : Albi : bail du poids du safran

Actes de l'administration consulaire, années 1483-1484

Bail du poids du safran : le fermier gardera un denier sur cinq.

Cote : Cordes FF 66

~1490 : Diocèse d'Albi : procès relatif à la dîme du safran

Mémoires et consultations touchant un procès des communautés du diocèse d'Albi contre l'évêque qui exigeait la dîme du safran ; il est rappelé, dans une de ces pièces, qu'il n'est pas dû de dîme pour le safran, le foin, le rodou, « garance ou rogas, gaité ou pastel et plusieurs autres fruits » ; néanmoins, en 1311, l'évêque Géraud fit percevoir ce droit ; les rois Philippe V et Charles IV s'opposèrent à cette usurpation ; plus tard l'évêque Robert Dauphin borna ses prétentions à la dîme du safran un appel devant le Parlement n'eut pas de solution et depuis les choses sont dans le même état.

Cote : Tarn G 572

1528, 28 juin : Gaillac : dîme du safran

Procès de l'abbé – Transaction de l'abbé Bermond Séguier avec les consuls de Gaillac. [...] les consuls abandonnent à l'abbé les droits qu'ils percevaient jadis sur la boucherie ; qu'ils lui reconnaissent aussi le droit d'exiger la dîme du safran.

Cote : Albi DD 12

1530 : Albi : création du poids du safran

Ordonnance d'Anne Régine (homme), vicaire général de l'évêque d'Albi, Antoine Duprat, portant : que, pour obvier aux abus qui peuvent se glisser dans la vente du safran, par rapport au poids, il y aura désormais un poids public pour cet usage ; que des deux préposés, hommes de bien, seront nommés par les consuls ; qu'ils prêteront serment entre les mains de l'évêque ou de ses officiers ; qu'ils prendront du vendeur 2 deniers pour la première livre, et au-dessus, un denier par livre.

Cote : Albi AA 8

1537 : Albi : ordonnance relative au pesage du safran

Même texte que AD : 81 : AA 10

Cote : Albi AA 2

Sans date : Albi : ordonnance sur le pesage du safran

Ordonnance sur le pesage du safran. 1220-1694

Cote : Albi AA 10 f° 13

1537-1627 : Albi : ordonnance sur le pesage du safran

Ordonnance sur le pesage du safran 1537-1627

Cote : Albi DD 21

1538-1565 : Albi : pesage du safran

Baux de pontage, du gouratage, de la criée des vins et des encans, des tables du marché et des boucheries, du forestage, du four, de la garde des porcs, de pesage du safran, des tailles royales ou communales, de la quiste ou quête de Saïont-Martin pour les ladres, de la table des châtaignes, de la vérification des poids et mesures, de la maison de la Pile.

Cote : 101

1539 : Albi : dîme du safran

Inventaire des titres du chapitre métropolitain de Ste Cécile d'Albi par Me Serres Tome I - bail à ferme des dîmes de blé et de safran à Lieus et à Melet. => 1539 (pour la partie sur le safran)

Cote : Cordes CC 139

1544-1545 : Cordes : achat de safran

Comptes des consuls : achat de deux livres de safran porté par les consuls à Madame de Crussol qui se trouvait à Milhars, 9 livres.

Cote : A 3

1550 : Albigeois : Lettre patente du Roi Henri II relative à la culture du safran

Lettre patente du Roi Henri II datée du 18 mars 1550 est relative à la culture et à la vente du safran. Fait mention des problèmes liés à la fraude sur le safran notamment face aux marchands étrangers qui viennent s'approvisionner en Albigeois. Source remarquable.

Cote : Cordes BB 2

1563, mai : Cordes : du safran est offert à l'évêque d'Albi

Le cardinal Strozzi, évêque d'Albi, doit venir à Cordes : on ira le joindre à une demi heure de la ville, et on lui offrira deux livres de beau safran.

Cote : Albi CC 257

1559-1560 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran 87 livres.

Cote : Albi CC 261

1564-1565 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls 1564-1565.

Pesage du safran : 170 livres.

Cote : Albi CC 26

1575-1576 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 30 livres

Cote : Albi CC 266

1578-1579 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 63 livres

Cote : Albi CC 268

1585-1586 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 11 écus

Cote : Albi CC 271

1587-1588 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 27 livres

Cote : Albi CC 272

1588-1589 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 27 livres

Cote : Albi CC 273

1589-1590 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 9 écus

Cote : Albi CC 274

1590-1591 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 9 écus

Cote : Albi CC 275

1592-1593 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 9 écus

Cote : Albi CC 276

1593-1594 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 12 écus

Cote : Albi CC 277

1594-1595 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 6 écus

Cote : Albi CC 278

1595-1596 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 4 écus

Cote : Albi CC 282

1599 : Albi : ce que rapporte le pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran : 6 écus

Cote : Albi AA 12

XVI^{ème} : Albi : revenus communaux, pesage du safran

1565-1703 (plutôt XVI^{ème}) Livre noir : Copies de pièces ; états des revenus communaux donné à bail : gouratage, pontenage, tablier ou table pour la vente du poisson, criée du vin, tables des boucheries, four, pesage du safran, droits de lods et ventes n'excédant pas trois livres, estimation des terres et plantations de bornes, pesage de la farine, garde des porcs, levées des tailles, exploitation des glaciers, etc...

=> il manque les pages 10 à 19 qui doivent contenir la mention du pesage du safran.

Cote : Albi CC 286

1602-1603 : Albi : vente de safran, 1 once et demi pour deux livres

Comptes de l'administration des consuls : le trésorier a reçu, pour la première fois, du blé du chapitre, pour la préceptoriale et les aumônes, et 1 once et demie de safran qui est vendue 2 livres.

Cote : Albi CC 287

1603-1604 : Albi : recette sur du safran

Comptes de l'administration des consuls : recette de 5 onces de safran que le trésorier vend 3 livres.

Cote : Albi CC 288

1604-1605 : Albi : prix de vente du safran

Comptes de l'administration des consuls : 8 onces de safran se vendent 4 livres 10 sous

Cote : Cordes FF 78

1605 : Cordes : procès relatif à une vente de safran

L'origine du procès remonte à l'année 1568 et à une vente de 2 quintaux, 33 livres de safran pour 1552 livres, somme incomplètement payée, le créancier obtint en 1605 la mise aux enchères de la maison des Trinitaires.

Cote : Albi HH 10

1608 : Consulat d'Albi : on ne fait plus qu'une demi-livre de safran

Agriculture : acte de notoriété constant que l'on ne fait plus, dans le consulat d'Albi, qu'une demi-livre de safran. Cet acte de notoriété est cité par BIGET, Jean-Louis, Histoire d'Albi, Toulouse : Editions Privat, 1983, p. 194.

Cote: Albi CC 296

1616-1617 : Albi : pesage du safran affermé à 20 livres

Comptes de l'administration des consuls : le pesage du safran est affermé 20 livres.

Cote : Albi CC 320

1641-1642 : Albi : on voit de nouveau figurer le droit de pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : aux émoluments on voit de nouveau figurer le droit de pesage du safran, pour 4 livres.

Cote : Albi CC 321

1642-1643 : Albi : pesage du safran

Comptes de l'administration des consuls : pesage de safran, 8 livres 7 sous 6 deniers.

Cote : Albi CC 322

1643-1644 : Albi : les marchands refusent de peser le safran au poids public

Comptes de l'administration des consuls : en cette année, les habitants ne voulurent rien payer pour la criée du vin, et les marchands refusèrent de peser le safran au poids public.

Cote : Albi CC 323

1644-1645 : Albi : les marchands refusent de payer le safran au poids public

Comptes de l'administration des consuls : les marchands refusent encore de payer le safran au poids public ; il y a procès.

Cote : Albi CC 324

1645-1646 : Albi : personne ne veut reprendre le bail du poids du safran

Comptes de l'administration des consuls : personne ne voulu prendre le bail du poids du safran.

Note en marge : Pour n'avoir pas affermé

Cote : G 102

1662 : Procès relatif à la dîme du safran.

Jugement du 12 mai 1662 qui condamne Jean mouffraillé, Jean fouvieille, Jean Lacombe à payer la dîme du safran.

Cote : G 600

~1672 : Gaillac : le safran succède au pastel pour les teintures

On lit dans un factum relatif à cette affaire que « lorsque la rouge (garance) a succédé au pastel pour les teintures et que le safran a succédé à cette herbe, les habitants [de Gaillac] se sont obligés à en payer la dixme comme « apert de la transaction du 28 juin 1528 ».

Cote : G 103

1693 : Albi : dîme du safran

Inventaire des titres du chapitre métropolitain de Ste Cécile d'Albi par Me Serres feudiste Tome III - transaction avec les consuls d'Orban qui promettent de payer au chapitre la dîme du safran « à raison d'une once pour chaque raze composée de 50 perches de 18 pans, de la deuxième fleur de la dolse (gousse). »

Cote : C 1003

1787 : Albi : il n'y a presque plus de safran dans le diocèse d'Albi, explication du déclin de cette culture

Albi : mémoire sur l'état du diocèse, sa richesse et son administration.

d) Archives départementales du Tarn-et-Garonne

Les commentaires des sources sont tirés de :

BOURBON, Georges, *Inventaire sommaire des archives départementales antérieures à 1790*, Tarn-et-Garonne, séries A, B, C, D, E, F, G, Montauban : Forestié, 1894

Cote : E 6280

1424 : Saint-Antonin : Une safranière

Relevé dans un registre de notaire de Saint-Antonin : Sérinhac, Jean de. Cette culture se faisait dans les safranières, véritables jardins.

Cote : G895

1444 : Saint-Antonin : bulle d'Eugène IV

Droits temporel du chapitre sur les habitants et ville de St-Antonin. Copie de la bulle du Pape Eugène IV accordant au chapitre la dîme du safran cultivé alors dans les jardins de St-Antonin. (1444).

Cote : G 895

1493 : Albi : dîme sur le safran produit en certains lieux

Arrêt du parlement produit en la cause, rendu en faveur de l'église d'Albi, lui accordant la dîme du safran sur les lieux de Cahussac-Vieil, de Saint Eugénie de Roire, de Lamothe, de Bournazel, d'Andilhac, de St-Lanrencs et de St-Jean de Granéjoul (1493).

Cote : 5 E 9356

1600 : Election de Montauban : Villebrumier, sentence arbitrale

Il y est question du partage « d'une glose de safran estan planté au jardin appartenant à icelle de Capderan. »

Cote : G 897

Fin XVII^{ème} siècle : Antonin : le chapitre et le curé demandent la dîme sur le safran

Les auteurs donnent de nombreux arguments prouvant que la culture du safran est importante et rapporte beaucoup à St-Antonin, ceci afin de pouvoir prélever la dîme.

Cote : Ms5

Dressé par ordre de M^{gr} le Duc de Bourgogne par M. Félice Le Pelletier de La Houssaye, intendant de la Généralité de Montauban, *Mémoire sur la généralité de Montauban et les Pays d'Etats et abandonnés qui en composent l'intendance*, 1699, 201p.

1699 : Election de Montauban

Contient deux mentions de la culture du safran dans l'élection de Montauban. L'une dit que le safran est expédié à Lyon.

Cote : G 897

1710 St-Antonin : dîme sur le safran

Accord entre le curé prieur et les consuls à l'effet de terminer tous procès sur les réclamations dudit prieur. A savoir : des dîmes du foin, safran, chanvre, vin, le délaissement du terrain de la rue allant de l'hôpital à la Condamine. Il est dit que les chanoines abandonneront la dîme du safran. (18 novembre 1710).

Cote : Se 82/4

1780 : Montauban

Extrait du livre-journal de P. Lacoste, marchand drapier et négociant à Montauban. Le marchand en question perd de l'argent sur du safran vendu en Hollande.

Cote : Cette source, trouvée aux archives de Caussade, nous a été donnée sans la cote exacte.

1812 : Caussade : culture du safran encore au XIX^{ème} siècle, informations sur le savoir-faire

Questionnaire de la sous-préfecture de Montauban au maire de Caussade qui aborde les questions relatives à la quantité produite, au savoir-faire lié à cette culture. Très intéressant car montre que la culture du safran n'avait pas totalement disparu au XIX^{ème} siècle même si elle est fortement diminuée.

e) Archives municipales de Toulouse

Cote : HH 61

Livre de compte d'Etienne Ferrière

Contient de précieuses informations concernant le commerce du safran entre 1559 et 1561. Composée de 190 feuillets, cette source, écrite par différentes personnes en vieux français est difficile à lire. Nous nous référons donc à l'analyse qu'en fait Gilles Caster.

Sources imprimées :

BOUSQUET, Jacques, *Enquête sur les commodités de Rouergue en 1552. Procès avec l'Agenais, le Quercy et le Périgord*, Toulouse : Ed. Privat, 1969, 265p.

Cote : AD 82 841⁴⁴

L'auteur a regroupé différents textes portant sur le Rouergue afin de dresser l'histoire économique de cette région en 1552. Ces textes ont été écrits alors qu'une enquête sur le Rouergue avait lieu. De nombreux témoins ont été soumis à un questionnaire, leurs réponses nous sont d'une grande utilité. Ces témoignages nous permettent d'avoir une idée sur la commercialisation du safran dans cette région et sa quantité produite.

Le Livre Juratoire de Beaumont-de-Lomagne, cartulaire d'une Bastide de Gascogne, transcrit et annoté par BABINET DE RENCOGNE, Gustave, Montauban : Forestié, 1888, 276p.

Cote : AD 82 30

Contient une ordonnance relative au safran datant des XVI^{ème} ou XVII^{ème} siècles.

Bulletin archéologique de Tarn et Garonne, Montauban : Forestié, VIII, 1880, p.77

Séance du 3 décembre 1879, Présidence de M. le chanoine Pottier.

Cote : AD 82 : BSATG, 1880

Nous apprenons qu'une source du XV^{ème} siècle mentionne la culture du safran et du pastel à Notre-Dame de Livron. La culture du safran serait toujours d'actualité dans cette région ; les femmes en font usage pour teindre leur coiffe en jaune.

CABIE, Edm., « Comtes des inquisiteurs des diocèses de Toulouse, d'Albi & de Cahors, 1255-1256 » in *Revue historique, scientifique & littéraire du département du Tarn (ancien pays Albigeois)*, n° 22, 1905, pp. 110 à 133

Cote : AD 81 : U 148

Le document dont il est question « permet de suivre dans leurs voyages les juges du terrible tribunal, et montre les moyens qu'ils employaient parfois pour faire la recherche des hérétiques. Il renferme surtout de nombreux

détails relatifs aux conditions matérielles de leur existence, et notamment à leur nourriture, à leur costumes et à leur logement. »p. 110

COLOMIEZ, Arnaud, *Mémoires de l'histoire du Languedoc*, s.l., 1623

L'auteur retranscrit ce que Guillaume de Catel a écrit. Met en avant le fait que l'Albigeois tire un grand profit de la commercialisation du safran.

DONAT, Jean, *Comptes consulaires de Saint-Antonin au XV^{ème} siècle*, Paris : Imprimerie nationale, 1960, comptes de 1464 à 1465, pp. 4 à 9.

Cote : AD 82 : Br 1532

Des gardes du safran sont nommés afin de surveiller une denrée qui contribue à la vie et à la prospérité de la commune.

FORESTIE, Edouard, *Les livres de comptes des frères Bonis marchands Montalbanais du XIV^{ème} siècle*, Paris : Honoré Champion, 1890, 2 Vol.

Le Livre Bonis est un véritable grand-livre de marchand, c'est-à-dire qu'il servait à reporter au compte de chaque client les articles débit et du crédit inscrit sur les livres auxiliaires, dits manuels ou manuels. Permet de se faire une idée du commerce dans une ville méridionale à la fin du Moyen-Age. Ecrit en langue vulgaire, ce livre contient de nombreuses mentions du mot safra (safran).

FORESTIE, Edouard, « La dépense journalière d'un château quercynois au XIV^{ème} siècle » in *Bulletin archéologique et historique de la société archéologique de Tarn-et-Garonne*, Tome XXIV, 1896, pp. 150 à 171

Cote : AD 82 : BSA R1

L'auteur a pu recopier des sources avant leur destruction. Ces sources sont intéressantes car elles nous permettent de voir que les habitants du Château de Bioule achetaient du safran en 1327, ce qui nous permet de penser que le safran n'était pas cultivé dans cette à cette époque car si ça avait été le cas, on en aurait cultivé dans les terres du château.

LA TAILLE DES ESSARTS (De), *Mémoire sur le safran*, Orléans : Couret de Villeneuve, 1776, 98p.

Ce mémoire divisé en trois parties nous informe sur la façon de cultiver le safran dans le Gâtinais. Les savoir-faire y sont décrit de façon très détaillée.

Le Bas Quercy et les pays limitrophes aux XIV-XV^{ème} siècles, Montauban : Forestié, 1962, p. 35

Contient une carte mettant en évidence les activités commerciales et les voyages de Barthélemy Bonis au XIV^{ème} siècle.

PARIS, Pierre, *Recettes et médications populaires au XVIII^{ème} siècle*, Montauban : Les Amis des Archives de Tarn-et-Garonne, 1996, pp. 15, 21 et 75

Cet ouvrage est une retranscription d'extraits se trouvant dans le fond d'archives de Tarn-et-Garonne rédigé à Villeneuve d'Agen et daté de 1771. Ces recettes datent du XVIII^{ème} mais se réfèrent certainement à des recettes plus vieilles.

PERBOSC, Antonin, « Gastronomie populaire. Rustiques friandises traditionnelles du Quercy. », in *Bulletin archéologique*, Montauban : Forestié, 1918, pp. 157 à 162

Cote : AD 82 BSATG 1918

Fait mention de gâteaux barbouillés de safran.

SERRES (De), Olivier, *Le théâtre de l'agriculture et mesnage des champs*, Paris : Huzard, 1603 réédition de 1805, Tome II, p. 421

Cote : FA 46

Contient deux pages sur le safran. Ces pages disent que le safran est cultivé même en Albigeois où il tient rang entre les plus clairs revenus de la contrée. Donne des informations sur le savoir-faire lié à la culture du safran, le fait de façon générale.

Instruments de travail :

Encyclopaedia universalis. Dictionnaire du Moyen-Age, histoire et société, Paris : Albin Michel, 1997, 923p.

L'entrée dîme nous a été particulièrement utile.

Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, mis en ordre & publié par M. DIDEROT, de l'Académie Royale des Sciences & des Belles-Lettres de Prusse ; & quant à la partie Mathématique, par M. D'ALEMBERT, de l'Académie Royale des Sciences de Paris, de celle de Prusse, & de la Société Royale de Londres, Neuchâtel : Samuel Faulche, T XIV, 1765, 28 Vol.

Cote : FA 46C

L'entrée safran contient de nombreuses informations botaniques sur le safran. Donne les différents usages qui en sont fait. Dit où il est cultivé. Ne parle pas de l'Albigeois.

AFFRE, H., *Dictionnaire des institutions mœurs et coutumes du Rouergue*, Marseille : Laffitte Reprints, réimpression 1974, première édition, 1881, p. 401

Cote : AD 12 A 54

D'après des recherches effectuées entre 1862 et 1879, l'auteur était l'archiviste des Archives Départementales de l'Aveyron. L'entrée safran contient des informations très intéressantes. En effet, l'auteur cite des sources du XVI^{ème} siècle prouvant que le safran était cultivé dans le Rouergue à l'époque et qu'il fait toujours partie des habitudes culinaires.

ALIBERT, Louis, *Dictionnaire occitan-français*, Toulouse : Institut d'études occitanes, 1966, 699p.

Contient le terme ensafranar ainsi que sa définition.

DARDE, J.-L., *Dictionnaire des lieux habités du département de l'Aveyron*, Rodez, 1868, p. 72

Cet ouvrage donne deux lieux dits ayant un rapport avec safranière.

FURETIERE, Antoine, de, *Dictionnaire universel d'Antoine de Furetière*, Paris : Le Robert, 1978, Première édition 1688-1689, 3 Vol.

Cote : AD 82 : 879

Donne des informations botaniques relatives au safran et dit quelle utilisation est faite de cette plante. Fait intéressant, il est dit que le safran est employé par les enlumineurs pour faire du jaune doré.

Grand Atlas de la France et du monde, Paris : Nathan, 1991, 144p.

Nous a permis de constituer la carte afin de délimiter la zone de production du safran.

LACHIVER, Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris : Fayard, 1997, 1816p.

Cote : AD 82 : 2268

Nous avons consulté ce dictionnaire lorsque nous avons un doute concernant la signification d'un mot propre au monde rural.

PASTOUREAU, Michel, *Dictionnaire des couleurs de notre temps. Symbolique et société*, Paris : Bonneton, 231p.

Nous a été utile pour comprendre la valeur symbolique de la couleur du safran.

Ouvrages méthodologiques :

COLLECTIF, *Systèmes agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir-faire, innovations*, France : INRA, 2001, 216p.

Cet ouvrage est le fruit d'une collaboration entre des chercheurs de trois instituts de recherche : le CIRAD, le CNEARC et l'INRA. L'objectif de ces chercheurs est de comprendre la dynamique du développement à l'échelle locale. Cet ouvrage présente donc différents processus d'innovation qui s'appuient sur une relance locale. Permet de nourrir notre réflexion sur la relance de safran.

CROIX, Alain & GUYVARC'H, Didier, *Guide de l'histoire locale*, Paris : Seuil, 1990, 347p.

Cet ouvrage apporte beaucoup à l'historien débutant qui se trouve confronté au système d'archivage français. Donne des informations utiles et des pistes de recherches pertinentes. La deuxième partie donne des exemples précis de thèmes pour l'histoire locale : ne nous intéresse pas.

COPANS, Jean, *L'enquête ethnologique de terrain*, Paris : Nathan, 1999, 127p., col. « 128 »

L'auteur établit les multiples formes, moments et genres de l'enquête. Rend son lecteur attentif au fait qu'il n'existe pas un modèle unique de l'enquête. Ouvrage très utile pour le jeune chercheur qui se rendra sur le terrain.

GESLIN, Philippe, *L'apprentissage des mondes. Une anthropologie appliquée aux transferts de technologie*, Toulouse : Octarès, 1999, 254p.

Cet ouvrage nous est très utile car il apporte des éléments de méthode sur la façon dont les sciences sociales peuvent accompagner des transferts de technologie. Nous a permis de comprendre l'approche anthropotechnologique, exemple à l'appui.

KAUFMANN, Jean-Claude, *L'entretien compréhensif*, Paris : Nathan, 1996, 127p., col. « 128 »

L'auteur présente sa réflexion par rapport aux entretiens et donne des conseils, sans pour autant estimer que seule sa démarche est pertinente. L'ouvrage présente une réflexion qui peut accompagner le jeune chercheur tout au long de son travail, les recommandations portant aussi sur la façon de structurer son travail.

LAPLANTINE, François, *La description ethnographique*, Paris : Nathan, 1996, 127p., col. « 128 »

Outil utile au jeune universitaire qui se risque sur le terrain, lui permettant de ne pas tomber dans des pièges grossiers, lors de la description de ses recherches par exemple.

THUILLIER, Guy & TULARD, Jean, *Histoire locale et régionale*, Paris : PUF, 1992, 123p., col. « Que sais-je ? »

Cet ouvrage rappelle les grands principes méthodologiques en histoire. Nous rend attentif au fait que les historiens locaux dits amateurs, peuvent être utiles pour l'historien car ils connaissent le terrain, les coutumes de la région étudiée et ont généralement déjà mené des recherches sur le sujet.

Ouvrages :

AUCANTE, Pierre, *Le safran*, Paris : Actes Sud, 2000, 90p., col. « Chronique du potager »

Un des rares ouvrages à dresser l'histoire du safran en Europe et dans le monde. Comme introduction, ce manuel est particulièrement instructif. Sa bibliographie manque cependant de rigueur. En effet, l'auteur soulève des problèmes fort intéressants liés aux origines du safran, les ouvrages de la bibliographie ne permettent pas de mener l'enquête plus à fond.

BIGET, Jean-Louis, Histoire d'Albi, Toulouse : Privat, 1983, 356p.

Cote : AD 81 : U 121

L'auteur signale la disparition des cultures qui ont fait la fortune d'Albi au XV^{ème} siècle. Parle du déclin du safran en citant un acte de notoriété de 1608.

BOISVERT, Clotilde & AUCANTE, Pierre, *Saveurs du safran*, Paris : Albin Michel, 1993, 117p.

Ouvrage général contenant de nombreuses recettes de cuisine. Traite brièvement de l'histoire du safran dans le Gâtinais.

BOLENS, Lucie, « Les jardins d'Al-andalus », in *Jardin et vergers en Europe occidentale (VIII au XVIII^{ème} siècle)*, Auch : Comité départemental du tourisme du Gers, 1989 pp. 71 à 96

Cote : AD 82 : 2150⁹

L'auteur donne quelques indications concernant la culture du safran. Cite aussi une source d'un auteur arabe.

CASTER, Gilles, *Le Commerce du pastel et de l'épicerie à Toulouse 1450-1561*, Toulouse : Privat, 1962, 411p.

Cote : AD 82, 841³⁷

Apporte de précieux renseignements sur la culture du safran dans les années 1555-1560. Parle de la quantité produite et évoque la façon dont il est commercialisé. Les pages 278 à 286 nous sont particulièrement utiles.

Traite du commerce du safran, des quantités récoltées et du prix d'achat en s'appuyant sur la correspondance du pastelier toulousain Etienne Ferrière au XVI^{ème} siècle.

DEFFONTAINES, Pierre, *Les hommes et leurs travaux dans les pays de la Moyenne Garonne*, Agen : Librairie Quesseveur, 1978, pp. 236-237.

L'auteur souligne l'importance de la culture du safran dans le Bas-Quercy, parle d'un mémoire de l'intendant datant de 1698, qui nous a été utile.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANAI, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Paris : Fayard, 1996, 915p.

Cet ouvrage nous est utile dans la mesure où, en retraçant l'histoire de l'alimentation, il donne des informations sur l'évolution de l'alimentation durant les périodes qui nous intéressent.

GALABERT, Firmin & BOSCUS, Louis, *La ville de Caussade*, Montauban : Ed. Forestié, 1908, (1987), 422p.

Expose la façon dont les safraniers de Caussade faisaient pour transporter leur marchandise. Donne des références en archives sur les problèmes des paysans à payer leurs impôts, le safran étant récolté tard dans l'année.

GALABERT, Firmin, *Montpezat de Quercy*, Marseille : Laffite Reprints, 1918, (1976), pp. 72 et 73

L'auteur parle du Mourtaïrol et nous dit que ce plat est d'origine monastique.

JALIBOIS, Emile, « Etat de l'Albigeois au XVIII^{ème} siècle » in *Revue historique, scientifique et littéraire du département du Tarn (ancien pays Albigeois)*, Deuxième volume (1878-1879), n° 17 mai 1879, p. 238

Cote : AD 82 Br 1532

Donne la situation géographique de l'Albigeois au XVIII^{ème} siècle.

LANKRY, Naima, *Capitalisation et organisation des connaissances utilisées dans un processus de relance agricole : le cas de la culture du safran du Quercy*, Mémoire de DESS, Paris : Université Paris VIII/France Télécom, Recherches et Développement, DIH, 2001, 73p.

Travail effectué dans le cadre de la relance du safran du Quercy.

LATOUCHE, Robert, *La vie en Bas Quercy du XIV^{ème} au XVIII^{ème} siècle*, Toulouse : Privat, 1923, pp. 188 à 192

Cote : FA 46, QY 0. 576

Donne un aperçu très général de la vie rurale dans le Bas-Quercy. Aborde beaucoup de thèmes sans pour autant pousser à fond l'analyse. Nous avons été confrontée à ce problème avec le passage sur le safran. L'auteur « aligne » les sources qu'il a trouvées, ne fait aucune analyse et ses références ne sont pas toujours claires. Nous donne tout de même des pistes de recherche pour notre travail en archive.

LE POTTIER, Jean, *Compoix et cadastre du Tarn (XIV^e-XIX^e), étude et catalogue, accompagné d'un tableau des anciennes mesures agraires*, Albi : Archives et Patrimoine, 1992

Cote : AD 81

Contient des informations intéressantes sur la définition des taillables, des consulats ainsi que sur les anciennes mesures agraires du Tarn, ces informations ne sont cependant pas très rigoureuses, ne nous a pas empêché de faire de longs calculs.

MACHABEY, Armand, *Poids et mesures du Languedoc et des Provinces voisines*, Toulouse, Musée Paut-Dupuy, 1953, 143p.

Cet ouvrage nous est très utile car contient les valeurs des poids et mesures de toutes les régions qui nous intéressent. L'auteur est l'inspecteur divisionnaire des instruments de mesure, chef du bureau de documentation et de recherches historiques de ce service.

MERLE, Sophie, *Les habitudes alimentaires dans le Lot dans la seconde moitié du 19^{ème} siècle*, Mémoire de licence, Université de Toulouse-Mirail, 1990, 35p.

Cote : AD 46 : BR 1 267

L'auteur mentionne une spécialité culinaire quercynoise contenant du safran.

MOLLO, Vanina, *Construction et propagation des connaissances au sein d'un collectif d'acteurs engagé dans la relance de la culture du safran dans le Lot*, DEA d'Ergonomie, Conservatoire National des Arts et métiers, Université Paris 5, Université Paris 8, Université de Toulouse le Mirail, 2001, 69p.

Travail d'ergonomie capitalisant les connaissances autour de la culture du safran. Met en évidence les difficultés rencontrées par les safraniers dans leur construction identitaire.

NEGBI, Moshe, *Saffron*, Amsterdam ; Harwood Academic Publishers, 1999, 172p.

Cote : BNF : 633.8 NEGB s

Cet ouvrage contient une bibliographie très riche pour qui voudrait continuer des recherches sur la production de safran. Explique ce qui est fait d'un point de vue technique pour faciliter la culture du safran, parle même de modification génétique.

NESPOULOUS, Pierre, *Valence bastide en Albigeois*, Albi : Imprimerie Coopérative du Sud-Ouest, 2001, 399p.

Cet ouvrage parle d'une recette traditionnelle de tripes au safran propre à la ville de Valence dans l'Albigeois.

NOILHAN, Henri, *Histoire de l'agriculture à l'ère industrielle*, Paris : E. de Boccard, 1965, 807p.

Cet ouvrage est un peu vieux. Reste cependant intéressant car dresse un tableau de la situation économique et sociale des paysans dans les différents pays européens aux XIX^{ème} et XX^{ème} siècles.

PEREZ BUENO, Manuel, *El azafran*, Madrid : Mundi-Prensa, 1995, 167p.

Cet ouvrage donne des explications concernant la technique de production du safran. Donne aussi des informations concernant la plante et les utilisations qui peuvent en être faites. Ce livre espagnol est intéressant dans le sens où il élargit notre perspective au savoir-faire de la péninsule ibérique.

PUEYO, André, *Les petites industries d'un département agricole*, Montauban : Ed. Forestié, 1946 271p.

Donne quelques informations sur la façon de cultiver le safran, de le commercialiser. Parle d'une ordonnance de Louis XI datant du 27 septembre 1480 destinée à stopper la fraude liée au commerce du safran. Parle aussi d'une bulle du Pape Eugène IV accordant aux chanoines de St-Antonin la dîme du safran cultivé dans les jardins de la ville.

PUZELAT, Michel, *La vie rurale en France. XVI^{ème} – XVIII^{ème} siècle*, Paris : Sedes, 1999, 191p., col. « Campus »

Cet ouvrage permet, aux personnes peu familières du monde rural, de connaître ses réalités tant sociales qu'économiques. L'auteur retrace de façon claire l'évolution de la vie rurale en France et donne, en fin d'ouvrage, des exemples méthodologiques relatifs à la lecture de sources telles que les cartes géographiques. Excellente introduction au sujet.

RASCOL, Pierre, *Les paysans de l'Albigeois à la fin de l'Ancien Régime*, Aurillac : Imprimerie Moderne, 1961, 325 p.

A la page 52, l'auteur fait une allusion au déclin de la culture du safran, renvoie aux archives d'Albi.

RICALENS, Henry, *Moissac : du début du règne de Louis XIII à la fin de l'ancien régime. Contribution à l'histoire économique et sociale d'une ville du Bas-Quercy*, Toulouse : presses IEP, 1994, 231p.

Cet ouvrage retrace la vie économique en milieu rural. Très intéressant car donne des informations sur l'évolution des prix des denrées alimentaires.

RICHEPEY, De, Henry, *Journal de Voyage en Haute-Guyenne*, Rodez : Société des Lettres, Sciences et Art de l'Aveyron, TII, 1967, p. 153.

L'auteur parle de safran à la note 31 de la page 153, il se réfère à l'ouvrage de LATOUCHE.

RUAS, Marie-Pierre, « Les plantes exploitées en France au Moyen-Age d'après les semences archéologiques », in *Plantes et cultures nouvelles en Europe occidentale au Moyen-Age et à l'époque moderne*, Auch : Editions, Comité départementale du tourisme du Gers, Flaran 12, 1992 pp. 9 à 35

Ne contient pas de mention spéciale relative au safran mais cette plante apparaît dans le tableau des pages 17-18 ce qui prouve qu'il est archéologiquement attesté en Europe mais pas encore en France. Considéré comme plante exotique importée. (du VIII millénaire avant J.-C., au XV siècle)

SOL, Eugène, Chanoine, *Le vieux Quercy. Usages anciens*, Cahors : Bibliothèque de la Maison des œuvres, 1930, (1969), 275p.

L'auteur donne la recette du Mourtaïrol, plat propre au Quercy qui contient du safran. L'auteur ne dit pas d'où il tire cette information, mais nous considérons ses dires comme faisant partie des connaissances patrimoniales et culturelles de ce prêtre né à Cahors en 1877.

SOL, Eugène, Chanoine, *L'agriculture en Quercy avant la Révolution*, Cahors : Ed. Quercy Recherche, 1939, (1994), 119p.

L'auteur dresse un panorama intéressant de l'évolution de l'agriculture du Quercy avant la Révolution. Nous a permis de nous imprégner de la vie rurale de cette région. Nous est utile car dresse un inventaire des lieux où le safran était cultivé.

Montre aussi qu'à partir de 1769, le safran n'est plus cultivé alors qu'il avait été l'objet de foires et de marchés à Albas avant 1715.

URSAT, Jean, *Le safran du Gâtinais*, Italie : Connaissance et Mémoires Européennes, 1913 (1997), 45p.

L'auteur décrit de façon quasi ethnographique les différentes phases de la production du safran dans le Gâtinais. Nous le considérons comme un ouvrage général mais il pourrait être considéré comme une source dans le sens

ou l'auteur a été témoin de savoir-faire aujourd'hui disparus. Il n'est pas considéré comme une source car nous ne l'utiliserons pas comme telle mais plutôt comme ouvrage de référence sur la culture du safran, au même titre qu'un ouvrage plus récent comme celui de Manuel Perez Bueno.

VIARD, Nathalie, *Pratiques et connaissances autour de la culture du safran. Dans le cadre de la relance de la production de safran dans le Lot*, Mémoire de fin d'étude, Institut National Agronomique Paris-Grignon, 2001, 72p.

Travail agronomique effectué dans le cadre de la relance du safran. Décrit de façon précise les différents savoir-faire expérimentés par les safraniers.

Articles :

AGRECH, Christian, « Le safran du Quercy », in *Quercy Recherche*, n°98, oct.-déc. 1999, pp. 9 à 16, Cote : AD 46 3 Per 38 98

Cet article comprend un descriptif sur la façon de produire le safran. Il s'agit d'une vision actuelle qui pourra être mise en parallèle avec les traités anciens afin de se faire une meilleure idée de la valeur des poids et mesures rencontrés dans les sources.

AGRECH, Christian, « Le safran du Quercy », in *Quercy Recherche*, n°102, oct.-déc. 2000, pp. 39 à 42, Cote : AD 46 3 Per 38 102

Cet article comprend des dictons sur le safran en langue l'Occ qui nous a beaucoup intéressée. L'auteur assure que le safran ne se propage pas sans la main de l'homme. Sinon, l'auteur parle de ce qui différencie le safran des colchiques des près.

CLAIR, André, « Le safran. Une épice qui revient à la mode », in *Haut-Quercy magazine*, n°46, mai 1999, pp. 77 à 81, Cote : AD 46 3 Per 124 46

Article assez simple. L'auteur cite l'ouvrage du Chanoine Eugène Sol.

GESLIN, Philippe, « Les formes sociales d'appropriations des objets techniques ou le paradigme anthropotechnologique », in www.ethnographique.org, n°1, avril 2002

Cet article expose la théorie anthropotechnologique mentionnant les implications de la phase fondatrice, ses liens avec l'ergonomie. Les transferts de technologies sont appréhendés comme objet de recherche pour les sciences sociologiques. Donne de nombreuses références bibliographiques.

GESLIN, Philippe & SALAMBIER, Pascal, « La fleur, l'épice : usage social du corps et communauté de pratiques dans la relance de produits « authentiques » », in *Revue Anthropologie et connaissances*, janvier 2002

Cet article s'appuie sur la relance de la culture du safran dans le Lot pour analyser les moyens mis en œuvre par les safraniers pour se doter d'un répertoire commun et localisé.

PERREGAUX, Jacqueline, « Ivresse des sens, plaisir des yeux », in *Crédit Suisse, Bulletin 2*, 2002, pp. 61-62

Il est question du safran cultivé à Mund dans le canton du Valais et de la volonté des safraniers d'obtenir une A.O.C. sur le safran de ce village des Alpes suisses.

SOURZAT, Pierre, « Epice à prix d'or », in *Dire Lot*, n°63, avril-mars 1997, pp. 40 à 42, Cote : AD 46 3 Per 27 63

Article basique sur l'histoire du safran dans le Lot. Nous a donné quelques pistes de recherche concernant l'origine de la culture du safran dans le Lot.

Autres références :

Le Safran en Quercy Son histoire, son avenir..., Cahors : Chambre d'Agriculture du Lot, s.d., 16p.

Plaquette destinée aux nouveaux producteurs de safran. Donne les informations de bases concernant la culture du *crocus sativus*.

<http://www.quercy.net>

Donne des informations générales sur la région faisant l'objet de notre travail. Contient une page sur le safran.

<http://www.saffron-spain.com>

Retrace brièvement l'histoire du safran et raconte les légendes qui y sont rattachées. Donne des informations générales concernant la culture et la récolte du safran en Espagne.

Remerciements

Nous tenons particulièrement à remercier Philippe Geslin sans qui nous n'aurions pas vécu cette expérience. Présent dès les premiers instants, il l'est resté de façon permanente en faisant montre de gentillesse et de disponibilité. Durant les moments passés à ses côtés, il nous a fait l'honneur de nous transmettre une partie de son savoir et de ses idées, nous espérons en être digne.

Notre reconnaissance va au professeur François Jequier qui, après avoir accepté sans hésitation un sujet pluridisciplinaire, nous a encouragée dans notre démarche ; attentif, il a su nous orienter et nous conseiller dans les différentes étapes de nos recherches historiques.

Le bon déroulement de notre travail de terrain doit beaucoup à Pascal Hérin grâce à qui nous sommes entrée en contact avec la culture lotoise. Nous le remercions aussi pour son soutien régulier et son amitié : il a su trouver les mots pour nous donner confiance.

Didier Rigal, voisin et ami a été présent dans les situations les plus cocasses, nous lui en sommes reconnaissante.

Nous remercions les membres de l'association « les Safraniers du Quercy » pour leur amitié et la confiance qu'ils nous ont témoignée.

David, merci pour tout. Sans toi cette expérience n'aurait pas été aussi belle.

D'autres personnes nous ont apporté leur soutien. Nous sommes redevable à chacun de vous qui, au long de cet itinéraire intellectuel, avez su rester à l'écoute et être présent. Ces quelques lignes vous sont destinées ; en espérant que vous y trouverez l'expression de notre profonde gratitude, merci du fond du cœur.

Quand survient l'ordre du départ, le guerrier va trouver tous les amis qu'il s'est fait pendant qu'il suivait le Chemin.

[...]

Alors le guerrier de la lumière remercie ses compagnons de route, respire profondément et va de l'avant, chargé des souvenirs d'un voyage inoubliable.

COELHO, Paulo, Manuel du Guerrier de la Lumière