# Le Pastel et sa culture à Saint-Antonin-Noble-Val au 19ème siècle

**Par Pierre-Noël FRILEUX**

Le pastel, de son nom latin Isatis tinctoria, appartient à la famille des Brassicacées (= Crucifères), celle des choux et autres radis. On l'utilisait dans l'antiquité pour soigner les plaies (isazein = aplanir). Cultivé en France dès le 12ème siècle pour produire un colorant bleu - l'indigo - il est connu également sous le nom de guède dans la partie septentrionale de notre pays. La plante est variable, dite polymorphe, la racine fibreuse est pivotante, les feuilles sont vertes ou glauques, glabres ou pubescentes selon les variétés ; les fleurs sont jaune vif, petites, les fruits noirs ou violacés. C'est une plante bisannuelle qui fleurit donc la deuxième année après avoir passé l'hiver.

Trois variétés au moins sont connues :

- l'une à feuilles velues, c'est le pastel bâtard, appelé bour ou bourdaine en Languedoc. Il faut la détruire dans les champs de pastel où elle apparaît, car de qualité inférieure.

- une deuxième variété à feuilles lisses et plus larges "cultivée à Alby (!) pour en préparer les coques et extraire l'indigo" (d'après le livret sur l' "instruction sur la culture et la préparation du Pastel et sur l'art d'extraire de l'indigo des feuilles de cette plante", reçu à la mairie de St Antonin le 7.02.1812. (Voir plus loin).

- une troisième variété à feuilles noirâtres et étroites était cultivée dans le Calvados sous le nom de vouede - qui rappelle l'origine germanique du nom guède (allemand : waid ; anglais : woad).

Le "livret" référencé ci-dessus apporte des précisions sur la récolte des graines et le semis.

S'agissant d'une plante bisannuelle, en principe on ne coupe pas

les feuilles des porte-graines, mais ce n'est pas toujours le cas : ainsi dans le Tarn les pieds sont toujours effeuillés et à toutes les coupes. D'après des expériences faites à Alby (!) cela ne semble présenter aucun inconvénient. Les plantes réservées passent l'hiver, les graines se forment fin mai - début juin ; la graine est mûre lorsqu'elle prend une couleur noire.

Le semis est effectué mi-février - début mars dans le département du Tarn ; mais dans le Calvados on a même la coutume de semer à la fin de juin, lorsqu'on se propose de ne faire qu'une seule récolte de feuilles ;

En cours de végétation le pastel est souvent attaqué par un insecte redoutable, notamment au démarrage de la végétation, qu'on nomme negril dans l'Albigeois et puce (pulcione) en Italie. Noir comme une puce, il saute ; il s'agit de cet insecte que nous connaissons bien sous le nom d'altise ! En Languedoc, on détruit cet insecte "lorsqu'on parsème de cendres les champs de pastel, et qu'il résiste bien moins si on mêle à la cendre, de la poussière de chaux." Ailleurs la cendre de tourbe et celle de genêt y sont employées de préférence à la cendre de bois, parce que l'une et l'autre sont plus efficaces.

### *Préparation du pastel.*

Sans entrer dans les détails d'une opération complexe et dont les modalités varient, indiquons seulement que dès leur cueillette, pour éviter tout échauffement, les feuilles sont placées sous une meule et réduites en une pâte très fine. La pâte est ensuite mise sous un hangar, sur un sol en pente pour l'écoulement de l'eau et le "séchage". Les monceaux sont bien pressés pour les rendre imperméables à l'air. La pâte est alors parvenue au point où on peut la convertir en coques : "Alors on pétrit le tout avec les pieds ; ensuite on en prend une poignée que l'on serre et que l'on frappe avec force ... enfin mise dans un petit moule un peu creux, serrée et allongée en forme de poire". Ces pelotes, appelées coques ou cocagnes en Languedoc, sont déposées sur des claies dans un lieu aéré et à l'ombre. Séchées en 15-20 jours, elles sont noires après dessiccation s'il a fait beau. Si, au contraire, le temps a été humide leur couleur est jaune : Il n'y a pas grande différence de qualité

pourvu qu'elles restent noires intérieurement. "Les plus estimées sont celles qui, ayant du poids, répandent une odeur assez agréable, et dont l'intérieur présente une nuance violette".

Ce sont les procédés employés par les cultivateurs d'Albi pour préparer leur pastel qui jouit d'une bonne réputation dans le commerce.

Un autre procédé consiste à utiliser simplement les feuilles de pastel broyées à complète dessiccation : elles seraient préférables à celles qui ont été converties en coques. C'est le procédé utilisé à St Antonin par M. F. Pomiés, maire et producteur de pastel.

### *Qu'en est-il de la culture du pastel sur la commune de St Antonin Noble Val ?*

Les archives nous fournissent quelques données essentiellement dans les courriers adressés par l'administration préfectorale de Montauban à monsieur le maire de St Antonin. Ces données ne recouvrent que la période 1811 - 1813 (?).

- **Le 11 avril 1811** le sous-préfet de l'arrondissement de Montauban écrit : "concernant les graines de pastel, je suis chargé, monsieur, par monsieur le Préfet de vous prévenir que son excellence le Ministre de l'intérieur vient de lui donner avis par sa lettre du 1er de ce mois, que toutes les graines de pastel qu'il avait à sa disposition étaient distribuées lorsque votre demande lui est parvenue, mais que ce qui n'a pu être accordé cette fois le sera l'année prochaine, si l'Empereur en fournit les moyens à son Excellence, et si vous conservez les intentions que vous avez manifestées".

- **Le 14 mai 1811**, une circulaire rappelle que "En exécution du décret impérial du 25 mars dernier, le département de Tarn et Garonne est compris pour 300 hectares dans la culture du Pastel, et l'article 6 de ce même décret porte qu'ils doivent être tous semés, au plus tard, à la fin de l'année prochaine". La même circulaire invite le maire à inciter les propriétaires à se livrer à cette culture "non moins profitable à l'intérêt privé, qu'au bien public". On pourra se procurer

de la graine dans les départements limitrophes où la plante est cultivée "assez en grand pour en fournir une quantité suffisante".

"Je vous prie de me rendre, tous les trois mois, un compte sommaire du succès de vos soins à cet égard ; si, d'ici au 31 décembre prochain, il n'a pas été semé un nombre d'hectares proportionné à la répartition générale, M. le Préfet **assignera à chaque commune son contingent, qui sera obligatoire.** Le zèle et le bon esprit des habitans du département, et de votre commune en particulier, préviendront, je l'espère, cette mesure commandée par le décret". Signé le sous-préfet de l'arrondissement de Montauban.

- **le 25 juillet 1811** (lettre du sous-préfet de l'arrondissement de Montauban) : "le cours des expériences pour l'extraction de l'indigo des feuilles de pastel, s'est ouvert le 22 de ce mois à Alby, sous la direction de M. de Puymaurin, et quel (!) continuera jusqu'au 1er novembre pendant les trois récoltes qui auront lieu dans les commencemens (!) d'août, septembre et octobre".

- **le 24 août 1811**. Le Préfet souligne dans son courrier au maire, l'empressement qu'il mettra "à transmettre à son Excellence le ministre de l'intérieur, avec un avis favorable, la proposition que vous faites d'établir à **St Antonin une fabrique pour extraire le bleu du Pastel**".

- **le 28 septembre 1811**, un courrier émanant de la préfecture établit la répartition entre les communes du nombre d'hectares assignés pour la culture de la betterave et celle du pastel. **Le contingent pour St Antonin** est de :
  - 6 ha 50 pour la betterave
  - 4 ha 50 pour le pastel.

Les différents propriétaires se voient attribuer des surfaces comprises entre 9 ares 86 mètres carrés et 92 ares 90.

- **Mais le 1er octobre 1811** le sous-préfet donne avis de suspendre la répartition pour la culture de la betterave et du pastel et d'attendre de nouvelles instructions. La raison n'en est pas connue.

- **le 17 décembre 1811** M. Cantarel, pharmacien à St Antonin et adjoint transmet un rapport à la Préfecture, concernant la production de pastel en 1811. Sur la commune **un seul producteur**, Mr François Pomiès maire est concerné pour une surface de 110 ares et pour une quantité d'indigo obtenue de "55 kilogrammes" retirés de 261 quintaux (de 50 kilogrammes !) de feuilles mises en macération.

- **le 11 février 1812** le Préfet du Tarn et Garonne adresse au maire de St Antonin et à celui de Feneyrols le courrier suivant : "J'accorde à votre commune et à celle de Feneyrols les **138 kilogrammes de graines de pastel** que le gouvernement a bien voulu mettre à ma disposition. Cette graine doit être distribuée de préférence aux principaux propriétaires qui seront les plus en état de la faire prospérer ; on aura soin de les prévenir qu'ils devront garder des tiges pour porte-graines de manière à en conserver pour eux, et à pouvoir en rendre une quantité double de celle qui leur est donnée"..."en exécution de cette condition je dispense les communes de St Antonin et Feneyrols de l'obligation de cultiver la betterave".

- **le 19 mars 1812**, un avis de M. Pomiès maire : "Les propriétaires dont les noms suivent sont avertis de se rendre de suite à la maison commune pour recevoir les graines de pastel qu'ils doivent ensemencer", suit une liste de 15 noms : Amouroux, Cadène, Denayrolles,...

- **le 7 avril 1812** la préfecture envoie à monsieur le maire de St Antonin 4 exemplaires d'une nouvelle instruction sur la culture et la préparation du pastel et sur l'art d'en extraire l'indigo :

1 dans les bureaux de la mairie ;
1 pour le maire ;
2 pour le maire de Feneyrols.

Le Préfet demande de **faire avertir individuellement tous les propriétaires auxquels il a été distribué de la graine de pastel** afin qu'ils prennent connaissance de cette instruction.

C'est probablement à la suite de cet envoi qu'un courrier est adressé aux "citoyens qui cultivent le pastel". Ce courrier non daté et non signé a très certainement été rédigé par M. Pomiès, maire, également producteur de pastel et transformateur. Les citoyens "doivent observer les règles suivantes" :

- "sarcler deux ou trois fois si cela est nécessaire pour purger la terre de mauvaises herbes qui nuisent fort à la plante et qui rendent l'indigo de mauvaise qualité s'il s'en trouvait de mêlées lorsqu'on met dans la cuve les feuilles de pastel".

- "Après la première récolte il faut couper tous les 18 ou 20 jours, au plus tard, les nouvelles feuilles, ensuite sarcler après chaque coupe".

- "Ne cueillez jamais les feuilles que lorsque la rosée est dissipée, les porter de suite dans les cuves parce que les feuilles s'échauffent vite et qu'alors elles ne valent plus rien".

- "Ne cueillir jamais après un jour de pluie".

"Si ces règles sont bien observées, je promets de payer 1 f 50 le ql (le quintal !) de feuilles de pastel de 50 kilogrammes"... "Les citoyens qui voudront me le porter doivent me prévenir affin (!) qu'il ne m'en arrive pas une trop grande quantité à la fois. Je serai forcé dans ce cas de la refuser et elle serait perdue pour le propriétaire".

- **le 20 juillet 1812**, Jean Baptiste François Cantarel adjoint, certifie que "l'échantillon d'indigo de pastel adressé à monsieur tinel agent expéditionnaire de la société des sciences, agriculture et belles lettres du département de Tarn et Garonne par monsieur pomiès habitant de St Antonin, arrondissement de Montauban a été fabriqué par ce dernier dans **son domaine au martinet** sur cette commune, et que le dit échantillon fait partie de cinquante cinq kilogrammes (!) d'indigo de pastel fabriqué par le dit sieur Pomiès en l'an 1811".

- **le 20 février 1813**, le sous-préfet rappelle à monsieur le maire de St Antonin qu'en exécution du décret du 25 mars 1811 il doit être

annuellement ensemencé "dans votre commune **onze hectares, en graines de pastel**, indépendamment (!) du terrain que vous y destinez de votre chef, M. le préfet m'a chargé de vous recommander de faire la répartition de ce contingent **entre les propriétaires les plus en état de faire prospérer cette récolte, et de tenir la main à ce qu'ils effectuent l'ensemencement requis**"... "Le bon esprit de vos administrés et leurs intérêts d'accord avec les succès de **votre fabrique d'indigo** les porteront sans doute à prévenir et à surpasser les mesures de l'administration ; je vous prie de me rendre compte de leur exécution".

Cette insistance de l'administration traduit bien le peu d'empressement de la part des propriétaires pour la culture du pastel. La raison de cette résistance est inconnue ! Le sous-préfet ajoute "si vos administrés manquent de graines de pastel, ils peuvent s'adresser au sieur Lemouzin Lamothe, pharmacien à Alby qui en est abondamment pourvu et les offre à bon marché".

Une annexe à ce courrier, probablement, rédigée par le maire donne la liste de **plus de cinquante propriétaires** "requis de cultiver le pastel" en 1813, "aux Martinets, ainsi qu'à Fontalès, la Maladrerie, le Roumégous, la Condamine, Barriac, le pré commun". Si l'on en juge par les courriers suivants, il s'avère impossible de savoir quelle surface a été cultivée. Selon toute vraisemblance aucun propriétaire, en dehors de M. Pomiès, engagé dès le départ, n'a répondu à l'appel !

- **Ainsi le 29 mai 1813**, le Préfet adresse un courrier à M. Pomiès concernant les primes à accorder pour l'encouragement de la fabrication de l'indigo de pastel. Il rappelle que l'arrêté du ministre des manufactures et du commerce en date du 31 mars "prescrit le dépôt à la mairie d'une déclaration qui doit être faite avant le 15 juin prochain". Le Préfet demande de lui adresser cette déclaration ; ce qui est fait le 11 juin 1813 : une lettre de l'adjoint au maire de St Antonin certifie que le sieur Pomiès, maire, a obtenu en 1812 une **quantité d'indigo égale à deux cents kilogrammes**. Et l'adjoint au maire ajoute : "certifions en outre que **personne, autre que le dit sieur Pomiès ne s'est présenté** pour se faire inscrire sur le dit registre".

- Un dernier document concernant le pastel à St Antonin donne une liste de "contribuables appelés à cultiver le pastel au lieu de la betterave". 65 noms figurent sur cette liste : Aliès, Bez, Palaprat, Cavaillé, etc…

Il semble que "l' épopée" de la culture du pastel à Saint-Antonin s'arrête là.

Une statistique du 4 octobre 1836 donne le tableau de culture de la commune qui s'étend sur une superficie de 10.835 hectares et dont le nombre d'habitants s'élève à 5.455 !

| | | |
|---|---|---|
| froment | 2.000 | hectares |
| orge | 10 | " |
| seigle | 10 | " |
| avoine | 200 | " |
| maïs ou millet | 500 | " |
| jachère | 514 | " |
| jardin | 23 | " |
| pommes de terre | 100 | " |
| vigne | 650 | " |
| légumes | 650 | " |
| prairies artificielles | 200 | " |
| prairies naturelles | 246 | " |
| bois | 5.607 | " |
| lin | 5 | " |
| chanvre | 30 | " |

Il n'est aucunement question de la culture du pastel qui n'aurait donc été qu'un épisode dans l'histoire de St Antonin ?