Culture

La farinière de Beauvilliers

Détails
Écrit par Laurence Jablonka
Catégorie : Culture
Publication : 11 janvier 2024
Affichages : 1769

Cet article permet de compléter les réponses au quiz du bulletin municipal.
Les réponses sont en vert.

Cette année, point de monument, ni de lieux spécifiques à Beauvilliers. Les compléments de réponses aux questionnaires précédents, que vous pouvez retrouver dans les pages « culture » du site peuvent être consultés. Le blason, la famille de Beauvilliers, les rues et places du village, les mares, les écoles… ont fait l'objet de questionnements ces dernières années.

Aujourd'hui, c'est le travail des bénévoles de la section patrimoine de la Beauvilloise qui a été à l'origine du thème de 2023. La remise en état d'une farinière a été le déclencheur de ce quiz qui porte sur l'agriculture dans notre région et plus précisément sur les céréales qui ont été et sont encore très présentes dans nos champs.

L'étymologie du mot céréale remonte à la civilisation romaine et à sa mythologie. La déesse Ceres, appelée Demeter chez les Grecs, était la déesse des moissons.

La fille de Ceres et de Jupiter, Proserpine (Perséphone chez les Grecs) fut enlevée par Pluton (Hadès) le dieux des enfers. Sa mère la chercha désespérément délaissant les cultures dont elle avait la charge. En enfer, Proserpine avait avalé des pépins de grenade. Or qui mangeait quoi que ce soit dans le royaume des morts devait y rester pour l'éternité. Ceres, désespérée, demanda de l'aide à Jupiter qui réussit à obtenir de Pluton que Proserpine reste avec lui la moitié de l'année, et passe l'autre moitié avec sa mère. Les « cerealia » fêtes glorifiant le retour de Proserpine, se déroulaient au mois d'avril et, bien sûr, correspondaient au réveil du printemps. La légende dit que ces fêtes célébraient l'agriculture. Les six mois où Proserpine vivait auprès de sa mère voyaient la végétation prospérer, l'hiver, la déesse de cultures, malheureuse du départ de sa fille, laissait la terre en deuil. On a alors donné à Proserpine le nom de déesse des saisons.

Les céraunies sont des pierres appelées « pierres de foudre » d'origine inconnue dont la forme singulière a suscité des troubles parfois mystiques chez les hommes. Mais elles n'avaient aucun rapport avec l'agriculture. Quant au Céréans, bien que les céréales aient été cultivées dans les régions du Croissant fertile au bord du Nil, ce nom n'existe pas.

Les moissons sont de tous temps achevées dans la joie. Joie d'avoir terminé une épuisante tâche, joie d'avoir réussi à récolter de beaux épis dorés, joie d'avoir assuré des ressources pour l'année. Autrefois, lorsque la mécanisation n'était pas encore répandue, les moissons employaient un grand nombre de femmes et d'hommes, qui ne ménageaient pas leur peine. Aussi, le dernier jour, il était d'usage que la maîtresse de maison organise un banquet où tous les travailleurs étaient invités à partager nourriture, chants et danses. Traditionnellement, les ouvriers offraient alors à leurs employeurs, et plutôt à la maîtresse des lieux, un bouquet de moisson sensé porter bonheur.
C'est là la principale destinée du bouquet de moisson, bien que parfois la destinataire soit la plus jolie fille de la soirée…
Mais ce bouquet a pu aussi être un objet de dévotion destiné à protéger le foyer et l'exploitation. Il était alors béni pendant la messe. D'autres coutumes, plus païennes avaient le même objectif.

Le boulgour ou boulghour est une semoule issue du blé dur et plutôt consommée au Moyen Orient mais que l'on peut trouver dans le reste du monde.
Le taboulé est un plat entier, à base de semoule, certes, mais ce n'est pas une céréale à part entière.
Le quinoa est une plante venue d'Amérique du sud qui n'est pas une céréale, mais s'apparente plutôt à la betterave ou l'épinard. On la classifie comme « pseudo céréale ».

D'après l'ouvrage « Le bon pain des provinces de France » de Jacques Montandon publié aux éditions Lazarus, le pain a succédé aux bouillies et aux galettes de blé dès que la fermentation de levure a permis la panification. Les Égyptiens fabriquaient des pains de formes différentes que l'on rompait et dont certains, véritables sculptures, étaient offerts aux défunts lors de leur passage vers l'au-delà. Ce furent les premiers à fabriquer du pain, mais toutes les civilisations reprirent cet art, jusqu'à nos jours.
« On faisait le pain, selon les nécessités, par familles ou par groupes de familles. Les céréales étaient moulues au fur et à mesure des besoins, le plus souvent par des femmes, qui tamisaient ensuite, plus ou moins grossièrement la farine. On pétrissait la pâte en lui incorporant le sel et un reste de pain de la veille ou de l'avant-veille et on laissait fermenter dans une jarre. » Petit détail : la pâte était pétrie avec les pieds alors que l'on utilisait les mains pour travailler l'argile…
Les Romains ajoutent au levain de la veille, la levure de bière, qui allège le pain.
La levure faite aux moments des vendanges ou celle issue de la bière ont été utilisées par les boulangers après l'époque égyptienne, mais ce n'était pas le cas par ces précurseurs boulangers.

Le glanage est une tradition ancestrale qui a permis à de nombreuses familles de se nourrir en France dans des périodes difficiles. Ce droit est toujours en vigueur aujourd'hui, mais on ne voit plus tellement de gens glaner sauf parfois des pommes de terre. En effet, la mécanisation de la moisson ne laisse plus vraiment de grains à récupérer. Et de toute manière, on n'utilise plus vraiment le grain pour cuisiner. Les pommes de terre qui ne sont pas destinées à une transformation restent des productions agricoles encore disponibles.
C'est le grappillage qui correspond à cette pratique sur les arbres et les ceps. Le maraudage est interdit, c'est du vol, quant au cueillage, c'est le prélèvement de verre en fusion au moyen d'une canne.

« Le blé en herbe » a été écrit par Colette, « la femme du boulanger » par Marcel Pagnol. C'est donc le roman « la farine du diable » qui a été écrit par Paul Vialar et illustré par Jean Feugereux, dessinateur et peintre de la Beauce.
Du reste, dans le même ouvrage, figure un second roman intitulé « la Beauce ».
Notons que « la farine du diable » est un autre roman écrit par Michel Renouard. Il existe par ailleurs un proverbe qui dit : « farine du diable retourne en son. » Un avertissement pour les adeptes de la maraude ?

Et maintenant, les réponses aux mots croisés agricoles.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	O	G	M		S	E	M	E	R
2		R	E	P	O	S	E	E	
3	F	A	R	I	N	E	U	S	E
4	R	I	O	N			N	U	A
5	O	N	U		A	M	I		U
6	M			R	O	U	E	T	
7	E	P	E	A	U	T	R	E	S
8	N	A	P	P	E			R	A
9	T	R	I	T	I	C	U	M	
10	S	I	S		S	I	S	E	S

Précédent
Suivant

Vous êtes ici : Accueil › Culture › La farinière de Beauvilliers

Menu principal

Menu principal
Éditorial
Conseil municipal
Informations
Documents
Culture
Association La Beauvilloise
messagerie
Accès privé

Actes officiels (Préfecture)
Comcom Cœur de Beauce
Météo locale
Fourrière animale
Évasion FM
radio Intensité
La République du Centre
L'écho républicain
scolaire
Archives du site
poney & compagnie
Chambres à la ferme
Grumpy Bear's garage

Login Form
Identifiant
Mot de passe
Se souvenir de moi
Connexion
Identifiant oublié ?
Mot de passe oublié ?

© 2026 Mairie de Beauvilliers 28150