

Une petite histoire du pain à Jobourg

Depuis la nuit des temps, le pain symbolise la nourriture des hommes. L'homme préhistorique fut d'abord cueilleur de graminées qu'il sut ensuite domestiquer. Les graines étaient simplement trempées, bouillies ou grillées. Les graines broyées en farine sont d'abord cuites en galette. Mais une galette non levée n'est pas encore du pain. L'invention fortuite du pain au levain date de l'ère préhistorique. Et pour cuire ce pain, l'homme préhistorique inventa le four à pain. La technique sera perfectionnée pendant des siècles.

Depuis le néolithique, le grain est écrasé entre deux pierres ou dans un mortier à pilon. Les moulins à main sont inventés dans l'antiquité. Le moulin à aube serait venu de Perse durant les premiers siècles. Le moulin à vent, issu aussi de Perse, débarque, le croit-on, avec le retour des croisés au 11^{ème} siècle.

Ainsi, au début de l'ère chrétienne, dans l'Europe occidentale, l'homme maîtrise toute la fabrication du pain depuis la culture des céréales, en passant par le moulin, la confection et la cuisson du pain.

La culture des céréales

L'avoine, le seigle, le sarrasin (blé noir) puis l'épeautre furent la base de la nourriture des paysans occidentaux jusqu'au 17^{ème} siècle. A partir du 18^{ème} siècle, le froment remplaça progressivement les autres céréales. Ainsi, à Jobourg, il est indiqué dans le registre des délibérations du Conseil Municipal du 20 juin 1792 que les paysans de Jobourg produisent pour leur subsistance :

L'unité de mesure utilisée est le boisseau : dérivé de *boisse*, bas-latin *bostia* et gaulois *bosta*, « creux de la main ». C'est une unité de volume, très locale donc très variable d'un endroit à l'autre.

céréales	production	Quantité semée/ quantité récoltée en 1792	Quantité semée/ quantité récoltée aujourd'hui
Froment	2200	3,5	30 à 40
Orge	5700	4,5	30 à 40
Seigle	60	3	30 à 40
Sarrasin	440	4	30 à 40

Environ 120 chevaux (13 chevaux pour 109 juments) et 82 bœufs étaient utilisés en traction animale pour les travaux dans les champs.

Le cheptel animal de la commune de Jobourg s'établit comme suit en l'an 3 de la république :

Animal	quantité	Quantité cumulée par espèce
Anes	3	3
Chevaux	13	122
Juments	109	
Bœufs	82	462
Vaches	175	
Génisses	48	
Veaux	157	
moutons	27	

Brebis	393	524
Agneaux	104	
Porcs	75	75

Les moulins

Plusieurs moulins ont été érigés sur la commune de Jobourg. Les moulins à vent ont déjà disparu en 1824 et ne figurent plus sur le cadastre napoléonien. Le moulin à vent de Merquetot est par contre sur la carte de Cassini établi entre 1756 et 1758 pour le Cotentin. Les noms de 4 parcelles « Le moulin à vent » témoigne encore aujourd'hui de l'existence de ce moulin situé au nord de Merquetot. Enfin, à mi-distance entre le hameau Thiébot et les moulinets, des noms de parcelles contiguës rappellent peut être la présence d'un moulin à vent :

Parcelle C402 : Le mont du moulin Hellet

Parcelle C403 et C401 : le mont du moulin

Parcelle C408 : le grand mont du moulin .

Ce moulin n'est pas signalé sur la carte de Cassini.

En 1831, les moulins à eaux existent et sont encore en fonction. Le moulin de Jobourg (dit moulin de la Seigneurie) (dépendant de la ferme de la Cour, ancien seigneur de Jobourg) a un meunier qui s'appelle : Georges Adam. Ce moulin appartient à la famille Jallot de Beaumont.



Passage de l'axe de la roue du moulin de la seigneurie

Dans la vallées des Moulinets, 3 moulins à eau et à blé (c'est ainsi que le registre cadastral les appelle) sont encore en fonctionnement, ils appartiennent à la famille Fleury et sont exploités par un certain Jean-Louis Le Clair. A cette époque et jusqu'au début du 20^{ème}

siècle, un meunier est payé en nature : il prenait le grain à moudre et laissait une quantité moindre de farine.

Ces 4 moulins à eau sont en état de ruines ou démolis dans les années 1880 comme l'atteste le registre cadastral. Les moulins ne sont plus assez rentables. Les minoteries ont déjà pris le relais.

Les boulangeries

A l'époque féodal, le four banal, à l'usage de tous, est pourtant le four du seigneur. Celui-ci y exerce ses droits. On appelle banalités les droits par lesquels le seigneur oblige ses sujets à utiliser, sous peine de ban (amende), ses fours, ses moulins, ses pressoirs, ses taureaux, Les droits féodaux sont abolis en 1789 et les fours banaux deviendront communaux. Et tout un chacun pourra désormais le droit de construire son four.

Autrefois chaque hameau, chaque ferme isolée avait son four à pain. Sur le cadastre de 1824, près de 20 boulangeries sont signalées. Les boulangeries sont construites à l'écart des bâtiments à cause du risque de feu qu'elles représentaient. Une boulangerie est facilement reconnaissable car c'est un petit bâtiment à l'écart avec une cheminée. Elle possède parfois encore son four ou alors la maçonnerie laisse encore deviner la gueule du four. Pendant tout le 19^{ème} siècle, des boulangeries vont disparaître, pendant que d'autres seront construites, comme par exemple, la boulangerie de la Maison Blanche. La Maison Blanche est construite vers 1875 par Jean-François LECOSTEY, marin de son état, sur une parcelle appelée « la croute à lin ». La boulangerie est construite quelques années après.



Auberge de la Maison Blanche

En 1824, sur le cadastre, un bâtiment qui a pour nom « la boulangerie de la haute falaise » est situé à peu près à l'emplacement de l'actuelle Auberge des Grottes. C'est assez étrange, cette boulangerie est vraiment très éloignée des villages. Est ce réellement une boulangerie ? car une quarantaine d'années plus tard, on la retrouve sous le nom de « la bergerie »...

Au cours du 20^{ème} siècle, les boulangeries de nos villages sont peu à peu abandonnées. Néanmoins, pendant la guerre de 39-45, les fours tournent à plein régime, car pénurie oblige, les villages vivent en quasi autarcie. Et bien sur, on ne cuit pas que le pain, mais aussi l'agneau, le cochon, les volailles... Car, bien sur, lorsque le pain est cuit, on utilise la chaleur du four, pour faire cuire les viandes : ce n'est pas d'hier que l'on a inventé les économies d'énergie. La cuisson au four à pain a la particularité de ne pas dessécher les aliments comme un four électrique et laisse la viande moelleuse.

Le pain au levain (et non à la levure) est fait en général, une fois par semaine. Il est cuit le matin. Ce sont de gros pains pliés d'environ 3 kilos. Comme le bois est rare à Jobourg, on utilise de l'ajonc (que l'on va chercher dans les « jaunières ») très efficace comme combustible.



Ajoncs au dessus d'Ecalgrain

Certains fours à pain à Jobourg ont fonctionné jusque dans le milieu des années 1950. Les jours de fête, il n'est pas rare de voir le village entier défier pour cuire les gigots d'agneau et les gâteaux de savoie... Depuis le froid les a définitivement envahi. L'ajonc (du « piqué » en patois) parfume délicatement le pain aux dires de nos anciens. Et à écouter leurs souvenirs, il faudra vraiment un jour, en réchauffer un de ces fours pour refaire de ce pain de la Hague cuit à l'ajonc ...

Jean-Paul Lecouvey

Sources :

Le cadastre de Jobourg, Registre des délibérations du conseil municipal

La carte de Cassini

Les vieux fours à pain de Pierre Delacrétaç – éditions Cabédita.

La belle histoire des moulins de France et de Normandie à vent et à eau de Michel Hébert – éditions Charles Corlet

Revue Le Viquet – Noël 87

Tradition orale