Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 2 (1979)

Artikel: L'utilisation du pavot
Autor: Surdez, Denys
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064206

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

L'utilisation du pavot

L'utilisation du pavot au temps passé

Depuis mon plus jeune âge, j'ai été attiré par la compagnie des personnes âgées, spécialement de celles travaillant la terre et habitant les fermes isolées des Côtes du Doubs ou quelque hameau de la Montagne des Bois. Peu à peu, entrant dans leur intimité, ayant gagné leur confiance, nous devenions des paires d'amis. Que n'ai-je point appris d'elles ! Connaissance des vieux us et coutumes, récits, légendes, contes, secrets de la nature et autres...

Il fallait parfois des années avant que je sois jugé digne de recevoir certaines confidences. Plusieurs sujets demeuraient cependant longtemps tabous. Ainsi, les secrets pour obtenir l'amour d'une personne, les sortilèges pour nuire à autrui, la façon de procéder pour venir en aide à des jeunes filles ou femmes se trouvant dans une situation délicate, la connaissance du secret du « Coq levant » (sorte de pâte dont on confectionnait de petites boulettes qui, jetées à l'eau, étourdissaient les poissons et les faisaient venir, inconscients à la surface), les maléfices contenus dans le « Petit Albert » et le « Gros Albert », comment faciliter le passage plus hâtif d'une personne à héritage dans l'autre monde ou la disparition prématurée d'un être mal aimé, etc... J'appris tout cela au cours des ans.

Et pourtant, il y eut un sujet qui me demeura très longtemps inconnu. J'avais observé que l'on ne parlait jamais du pavot. Dieu sait combien de recettes, infaillibles disait-on, me furent indiquées pour guérir presque toutes les maladies ou les maux les plus divers. Toutes les simples y passèrent. Mais on ne parlait jamais du pavot. J'avais pourtant remarqué qu'à la ferme de Fromont, à celle du Dos-d'Ane dans la commune des Bois, à la Combe-Bourgeois près de Charquemont, sur le Plateau de Maîche, on cultivait des pavots dans de petits clos d'une vingtaine de mètres carrés, enclos de murs en pierres sèches et dans un endroit isolé, mais à proximité des habitations. Il s'agissait, non du pavot rouge bien connu et commun, mais d'un pavot à grosse tête, aux pétales blancs et violet pâle. Comme on ne conduisait jamais de graines de pavots au pressoir à huile, je recherchai quel emploi en faisaient ces paysans.

Il me fallut longtemps pour connaître la raison du mutisme de mes vieux confidents à ce sujet. Ce fut une vieille amie de la Bourdelière, hameau au nord de Charmauvillers, sur la Plateau de Maîche, qui me confia ce qui suit :

Deux parties du pavot sont utilisées. D'abord les pétales. Ils sont séchés comme le tilleul et pris en infusion, comme calmant et léger soporifique, ce qui, d'ailleurs, est bien connu et relaté dans n'importe quel ouvrage traitant des vertus des simples. Mais plus intéressant est l'emploi des graines contenues dans la capsules de la tête du pavot. Dès que la plante est à maturité, on coupe les têtes et on les brise pour extraire les innombrables petites graines. Après un séjour de deux mois dans un grenier sec et bien aéré, elles sont déposées dans des petits sacs de lin que l'on suspend dans la chambre haute. Dès le début novembre, on procède à leur traitement.

On les dispose sur un tamis très fin, en général un grand van à blé au treillis spécialement serré, et on sépare les graines de pavot des déchets. Deux heures après la cuisson du pain, on les passe environ quinze à vingt minutes dans le four encore bien chaud. Après les avoir retirées on les dépose dans des pots de grès ou en terre de Bonfol.

Pour pouvoir utiliser les propriétés bien connues (mais dangereuses selon les doses !) des pavots, on les écrasait avec un pilon dans une petite marmite de fer. Travail long et minutieux. Il fallait obtenir une sorte de pâte grasse d'où tout élément solide devait disparaître. On la déposait alors sur une plaque de bois dur où elle durcissait fortement, car on la mélangeait avec de la poussière de chaux. On la réduisait alors en poudre par un nouveau broyage dans la petite marmite de fer. La sorte de farine grasse ainsi obtenue était alors prête à l'emploi.

Lors des grandes fêtes, Saint-Martin, Saint-Sylvestre — mais jamais à Pâques et Noël — aux anniversaires particuliers, on confectionait un gâteau fort apprécié, une sorte de gâteau de Savoie où était incorporée de la poudre de pavot.

On préparait également de petits biscuits destinés aux enfants en bas âge et qui ne pouvaient suivre leurs parents aux champs. Pour être tranquilles, les paysans leur donnaient cette friandise et pouvaient alors vaquer tranquillement à leurs travaux !..

Ils avaient remarqué que l'absorption de cette nourriture était agréable par ses effets ; on se sentait moins fatigués, moins taciturnes, les soucis paraissaient s'atténuer. Aussi en faisaient-ils parfois une consommation abusive. Mais, peu à peu, ils remarquèrent des effets tout autres sur leur moral et leur caractère ; ils comprirent alors d'instinct que cette culture et l'emploi qu'ils faisaient du pavot étaient répréhensibles et peu « catholique ».

Les « guérisseurs » du pays connaissaient encore mieux qu'eux les propriétés du pavot et ils possédaient chacun leur secret de fabrication. Ils s'efforçaient, sans trop attirer l'attention, de recueillir le plus possible de graines de pavots. Ils les employaient en liqueurs, en pâtisserie, en sirop, en poudre, en pilules et parfois à très hautes doses. Ils en atténuaient le goût en le mélangeant à des alcools, des sirops, de la menthe, du thym. Ils vendaient fort cher leurs « remèdes » qu'on venait quérir le soir, à la sauvette.

Combien de drames inconnus en furent les conséquences ? Folies, pertes de mémoires, tenues et propos inconsidérés, suicides même... C'est pourquoi, sans doute, on abandonna peu à peu cette culture et l'emploi des graines de pavot dans la confection de pâtisserie et de drogues diverses. Le dernier carré de pavots qui fut encore récolté dans nos côtes du Doubs, fut certainement celui de la Victorine de Fromont, décédée il y a plus d'un demi-siècle.

Il y a quatre ans, j'excursionnais dans la haute vallée tyrolienne du Paznaun, vallée parallèle à l'Engadine, non loin de la commune suisse de Samnaun. C'est un pays très catholique, dont la population relativement primitive (agriculteurs, éleveurs) vit comme il y a plus de cinquante ans. Grande fut ma stupéfaction en découvrant de nombreux petits enclos plantés du même pavot que celui que nous avons mentionné. J'appris qu'ils en faisaient des gâteaux de fête, des biscuits qu'ils donnaient aux petits enfants, afin qu'ils dorment pendant qu'ils travaillent aux champs. Cette culture et l'emploi qu'ils en font paraît normal à chacun et ne semble insolite à personne. Certainement n'en font-ils pas d'autres usages. Un esprit curieux trouverait là matière à une étude intéressante. Il y aurait lieu, chez nous, de se pencher également sur la culture du chanvre, non moins intéressante, car elle ne servait pas seulement à la fabrication de ficelle, corde, tissus divers, mais ceci est une autre histoire.

Denys Surdez