

VIII – PAYS de COCAGNE

Isatis tinctoria, le pastel ou guesde est une crucifère dont les feuilles contiennent un principe colorant bleu. Le XVIème siècle voit l'apogée de sa culture et du commerce des coques.

Cette plante appréciait le terrefort Lauragais, n'exigeait pas de grandes superficies - il fallait bien manger aussi ! - **mais nécessitait beaucoup de soins et de main d'œuvre :**

- une préparation minutieuse de la terre (bêchage, jusqu'à 4 ou 5 labourages),
- un fumage abondant (environ 15 tonnes de fumier par an complété d'épandages de plâtre, de chaux et de cendres),
- des semis à la main dos au vent, au sortir de l'hiver, de graines si légères qu'elles ne peuvent être semées à la volée, couvertes avec un râteau,
- de multiples sarclages, pour affiner la terre et empêcher les négrils (pucerons) et le mildiou d'abimer les feuilles : deux fois avant la première récolte, deux ou trois fois après et au moins une fois après chaque récolte suivante.

La levée se faisait en une quinzaine de jours, sinon on ressemait au mois de mai.

- vers la St Jean débutait la première cueillette (la meilleure) des feuilles mûres, prêtes à jaunir, une à une et sans endommager la plante ; elle se faisait aux heures chaudes pour éviter humidité et fermentation.

Cette première cueillette sera suivie de quatre autres jusqu'à la Toussaint.

- Les feuilles coupées étaient mises à flétrir à l'ombre, étalées sous des hangars et consciencieusement remuées pendant trois semaines,
- Elles étaient ensuite écrasées au moulin : sur une aire un peu surélevée, un rouleau vertical en pierre (ou en bois) tournait dans une fosse cylindrique, mu par un attelage de bœufs.
- La pâte qui en résultait était longuement pressée, piétinée, débarrassée de son eau, étalée sous des hangars au sol carrelé puis un groupe de trois ou quatre manouvriers formaient des boulettes (cocas, cocanhas) : le premier en prenait une poignée, la frappait contre une planche, la pétrissait, et la passait au second qui faisait de même, et ainsi de suite.

- Les boules de 12 à 15 cm étaient mises à sécher 15 à 20 jours sur des claies horizontales superposées sous des hangars. Totalement déshydratées, elles pouvaient être ensachées et vendues. (1)

A la fin, on laissait les plantes monter à graines, que l'on recueillait, le reste servant de fourrage pour les animaux.

De mars à novembre s'affairaient ainsi une vingtaine de personnes par hectare.

Le dicton " Au pays de Cocagne, plus on dort plus on gagne " ne s'appliquait pas exactement à tous les maillons de la chaîne !

Une autre opération de fermentation des coques émiettées (l'agranat) serait encore nécessaire pour pouvoir l'utiliser en teinturerie, mis en barils sous forme de mastic ; elle n'était généralement pas effectuée par les paysans.

Les seigneurs de Buisson possédaient à Beauteville un moulin pasteller, un autre sur la métairie noble de Pécan y à St-Michel (2) et un à Nauriol (3) Il en existait sans doute d'autres, nobles ou roturiers, tous les propriétaires se mirent à faire cultiver du pastel. Il y eut à St-Michel jusqu'à 10 moulins pasteliers.

Les Buisson-Beauteville font partie des familles qui dominent le commerce toulousain du pastel.

Si Pierre au milieu du XVème limite ses ventes à la région toulousaine, Jean étend son commerce à l'étranger.

" En 1553 est inscrit le transport de 170 tonnes métriques pour l'étranger. On a reproché à Jean de Boisson le détournement au profit de ses intérêts londoniens de l'héritage de ses trois neveux et nièces mineurs dont il avait la tutelle. Dans un souci peut être légitime de faire fructifier leurs biens, il s'approprie une partie de cette fortune. Le procédé retient l'attention du sénéchal, qui engage des poursuites aboutissant à la condamnation du "tonton" peu scrupuleux, obligé de rembourser les trois neveux. (...)

Jean Boisson a la chicane facile ; il se brouille avec Roger Duprat (un associé), et il faudra deux fois avoir recours à l'arbitrage prud'homal, assuré par Jean Cheverry, d'Assezat et les Delpech ; le piquant de l'histoire est de remarquer que les ces juges (leurs pairs), étaient aussi deux ans plus tôt les associés des deux antagonistes dans une sombre histoire de livraison illégale en Angleterre : les quatre pasteliers se firent saisir le chargement du bateau sous prétexte d'avoir navigué en temps de guerre malgré l'interdiction royale ; Boisson, acteur principal de cette péripétie, et sans doute l'instigateur du coup (ce qui ne serait pas en contradiction avec ses principes moraux élastiques) s'offre d'emblée de payer les 25% de l'amende. Puis il convainc d'Assezat d'aller plaider sa cause auprès du roi lui-même, ce qui dut porter ses fruits, car il put ensuite sans problème reprendre son commerce (...) (4)

Il poursuivra son commerce avec l'Angleterre et l'Espagne, non sans connaître d'autres conflits d'affaires et mésaventures de ses cargaisons en mer qui attirent la convoitise des corsaires.

"Homme d'affaires avisé et puissant, il aura l'initiative de la création d'une sorte de fonds bancaire avec ses associés et malgré ses "antécédents", il accède au capitoulat en 1516 " (4)

C'est une période d'enrichissement considérable, pour les négociants, qui se répercute un peu sur la population. Des châteaux dits du pastel, à Marquein, Belflou, Fajac, Molleville, ... des églises également, de style gothique en briques verront le jour.

Cet essor sera sapé par l'augmentation des taxes, la concurrence de l'indigo, et les ravages des guerres de religion.

Il est possible que l'agrandissement du château de Beauteville ait pu être fait à cette époque, ou dans la période de remilitarisation qui l'a suivie.

(1) Georges JORRE - Le Terrefort Toulousain et Lauragais, histoire et géographies agraires - Privat 1971

(2) Jean RAMIERE de FORTANIER : Les droits seigneuriaux dans la sénéchaussée et comté du Lauragais de 1553 à 1789 - éd Laffitte Reprints, réimpression de l'édition de Toulouse, 1932
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3363427x?rk=42918;4>

(3) Abbé Raymond CORRAZE – Monographie de St-Michel-de-Lanes – 1905 – AD11

(4) Pierre Georges RUFINO - Le pastel, or bleu du Pays de Cocagne" – éd Briand – 1996 -