



Le Moulin Saint-Joseph de Grans

Lou Moulin Sant-Jousè de Grans

Un moulin provençal traditionnel, écologique et biologique

Un moulin à grains qui tourne toujours à l'eau



Philippe CHAPEL, Georges CICCOLI

-2- -Août 2008



Le Moulin Saint-Joseph de Grans
Lou Moulin Sant-Jòusè de Grans
Un moulin à grains qui tourne toujours à l'eau

Plan de l'étude

<u>Plan de l'étude.....</u>	<u>2</u>
<u>Tables des illustrations.....</u>	<u>2</u>
<u>Historique :.....</u>	<u>4</u>
<u>Le moulin à eau :.....</u>	<u>5</u>
<u>Provenance des grains :.....</u>	<u>6</u>
<u>État actuel du marché des céréales (printemps 2008) :.....</u>	<u>6</u>
<u>Du blé à la farine :.....</u>	<u>7</u>
<u>Les types de farine :.....</u>	<u>7</u>
<u>Classement des farines selon leur type, leurs taux d'extraction et de cendre.....</u>	<u>7</u>
<u>Utilisation des farines suivant leur type.....</u>	<u>7</u>
<u>Les débouchés :.....</u>	<u>8</u>
<u>Les manifestations autour des moulins anciens, du pain bio et des variétés anciennes de blé.....</u>	<u>8</u>
<u>Une première journée du pain bio et des variétés anciennes de blé à Montfuron (Alpes de Haute Provence).....</u>	<u>8</u>
<u>Le moulin DELESTIC, son site et son histoire à Reillanne (Alpes de Haute-Provence).9</u>	
<u>Annexes.....</u>	<u>10</u>
<u>Le canal de Craponne.....</u>	<u>10</u>
<u>Le pont Flavien de Saint-Chamas.....</u>	<u>10</u>
<u>Lexique, Français-Provençal, de quelques termes de métier.....</u>	<u>15</u>
<u>Le blé et d'autres grains.....</u>	<u>15</u>
<u>Le moulin.....</u>	<u>21</u>
<u>La farine, le pain et les gâteaux.....</u>	<u>25</u>
<u>Quelques expressions provençales.....</u>	<u>31</u>

Tables des illustrations

Figure 1 : La Touloubre près de sa source à Puyricard.....	11
Figure 2 : Le canal d'amenée au moulin Saint-Joseph.....	11
Figure 3 : Le moulin Saint-joseph.....	13
Figure 4 : Le canal de fuite du moulin.....	13
Figure 5 : Le canal de Craponne à Cornillon-Confoux.....	14

Figure 6 : La Touloubre se jette dans l'Étang de Berre par le pont Flavien à Saint-Chamas

.....14

Figure 7 : Champ de blé à Marseille (Château-Gombert), juillet 2008.....15

Un certain nombre de familles, pétrissant et cuisant leur propre pain bio, qui gravitent autour de l'AMAPP¹ du Canton Vert (Allauch-Le Plan de Cuques) tout proche de Marseille, vont chercher leurs farines à GRANS. D'autres dégustent l'excellent pain du boulanger bio des ACCATES, Robert BARBIER, qui pétrit également la farine du Moulin Saint-Joseph.

Nous avons donc pensé à élaborer une petite présentation de ce moulin très traditionnel avec, bien entendu, l'accord du meunier.

Le 21 avril 2008, nous avons eu un long entretien avec Philippe MONTEAU, maître meunier du Moulin à grains Saint-Joseph à GRANS (Bouches du Rhône), au cours duquel nous avons pu découvrir le métier de meunier à taille humaine.

Le moulin a, par ailleurs, fait l'objet d'un mémoire de maîtrise d'histoire des techniques : « *Modernité et modernisation technique du Moulin Saint-Joseph. Du moulin à la minoterie ou de la minoterie au moulin ?* » présenté en 2001 par Estelle BARTH à Aix-en-Provence. Les amis plus directement intéressés par la technique peuvent très utilement s'y reporter.

En guise de réflexion voici un vieux dicton provençal :
Quau croumpo pan noun ié vèi gouto, quau la farino ié vèi d'un uei, e quau lou blad ié vèi de dous².

(Qui achète le pain n'y voit goutte, qui achète la farine y voit d'un œil, et qui achète le blé y voit des deux.)

Philippe Chapel, Georges Ciccoli

Août 2008

Historique :

Les documents de transmission de propriété permettent de remonter jusqu'à 1677 où un Jean-Baptiste CORNILLE achète le moulin, mais on peut imaginer que le moulin originel soit plus ancien d'au moins un siècle car les premières branches du canal de Craponne furent percées dans les années 1550 (voir en annexes).

Puis, en 1763, le moulin devient la propriété d'une famille OL(L)IVIER. Elle y restera un siècle. Après avoir deux fois changé de mains c'est en 1910 que Louis SAVARY, l'arrière-grand-père de l'actuel meunier Philippe MONTEAU, a acheté le moulin.

Le bâtiment actuel est le résultat de plusieurs agrandissements ; la bâtisse d'origine date, au moins, du XVII^e siècle.

¹ AMAPP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne de proximité.

² Frédéric MISTRAL : Lou Tresor dóu Felibrige.

La construction est de qualité, implantée sur un rocher¹, le sous-sol est constitué d'un maillage de canaux, qui implique un bâti sur pilotis (à certains endroits, les canaux sont creusés dans la roche). La roue à aube d'origine se trouvait probablement à ce niveau. On peut encore y admirer une voûte magnifique en pierres taillées.

On peut y voir aussi les vestiges d'un moulin à huile avec une chapelle² et des bassins à décanter les huiles. L'exploration de l'intégralité du sous-sol requiert des qualités de spéléologue en raison des multiples réaménagements effectués sans trop de délicatesse au fil des siècles.

Grans³ (grain ?), le « Grenier de la Reine Jeanne » eut jusqu'à 4 moulins à grains en activité.

Le moulin à eau :

Le moulin fonctionne avec un canal d'amenée d'environ 1 kilomètre, formant une dérivation à partir d'un barrage sur la Touloubre⁴ (rivière qui prend sa source entre Venelles et Puyricard, baigne la plaine de Salon et se jette à St Chamas, au pont Flavien⁵), avec un dénivelé de 3 mètres 90. L'intégralité de l'installation est implantée sur le domaine. L'entretien du barrage et du canal est, bien entendu, à la charge du meunier. L'eau est seulement utilisée au passage, pour actionner la turbine, puis elle continue tranquillement son chemin sans aucun prélèvement.

L'alimentation en eau ne pose aucun problème l'été car le Canal de Provence alimente les cours d'eau pour l'irrigation des cultures. La priorité étant donnée à l'arrosage, le surplus se déverse dans la Touloubre. En revanche, l'hiver il n'y a pas d'irrigation, il faut donc seulement compter sur la pluie pour grossir la Touloubre et fournir également de l'eau à un petit ruisseau qui vient de Salon et arrive au moulin (alimentation annexe de 50 à 100 litres seconde) ; de plus, les canaux sont mis au sec en décembre/janvier pour entretien. De novembre à mars, en cas de pénurie d'eau, l'électricité doit prendre le relais. S'il ne pleut pas, le volume d'eau diminue de 30 à 40%, ce fut le cas pendant l'hiver passé (2007/2008). Mais, en tout état de cause, l'énergie électrique n'est sollicitée que pour moins d'un mois par an.

Le débit d'eau du canal d'amenée est de 1 mètre cube/seconde. L'entraînement se faisait par une roue à aube jusqu'aux années 1850. Cette roue a été remplacée par une turbine, beaucoup plus efficace. L'actuelle turbine, en place depuis 1959, est la seconde. L'eau actionne la turbine, sous 4 mètres de chute, puis s'écoule sous le bâtiment, ressort par le canal de fuite, enfin rejoint la Touloubre. L'énergie dégagée est de 35 chevaux (ou 30 KW de puissance) qui actionne tous les mécanismes. Les ingénieurs de l'époque ont calculé les capacités du moulin compte tenu de l'énergie disponible, et ils ont opté pour le maximum d'économie. Le moulin peut broyer actuellement 300 kg de blé à l'heure.

Le moulin vit donc au rythme de l'eau de la Touloubre et du système d'irrigation par les canaux de Basse Provence occidentale imaginé par Adam de Craponne⁶ (XVI^es), sans lequel cette région serait un désert. Outre l'irrigation, l'idée était de procurer de l'énergie à un grand nombre de petites manufactures. À Salon, existe une rue anciennement des Moulins, sous laquelle on entend encore le son d'une chute d'eau maintenant invisible, mais pourtant présente. Cette eau qui descend du Val des Cuech alimentait des moulins, des scieries etc. Lors de l'arrivée de l'électricité, le réseau fut abandonné par les manufactures, mais récupéré pour les cultures. Les canaux sont entretenus par une société qui vend de l'eau aux « arrosants », environ 120 €/ha.

Le meunier réfléchit aussi à la possibilité d'utiliser également la force motrice de l'eau pour produire de l'électricité. Deux installations sont envisageables :

L'une assez légère destinée à produire l'électricité destinée à l'éclairage du moulin.

¹ Ce rocher est vraiment un endroit stratégique, car tout l'environnement n'est constitué que d'alluvions de la Touloubre ; on a sondé jusqu'à 75 mètres de profondeur sans trouver de terrain dur, c'est le lit antique de la rivière.

² La chapelle est une cavité pratiquée dans un mur maître afin d'y insérer la barre du pressoir.

³ Selon Frédéric Mistral, la commune de Grans porte dans son blason 3 épis de blé par un jeu de mots sur le mot *gran*, grain.

⁴ Touloubre (latin *todobra*) qui dérive, suivant Frédéric Mistral, du celtique *toll dubr*, gonflante eau.

⁵ Pont romain du 1^{er} siècle avant J.C. (voir en annexes)

⁶ Voir en annexe le Canal de Craponne

L'autre, beaucoup plus élaborée, destinée également à fournir de l'électricité au moulin mais dont le surplus, en cas de surproduction, pourrait être cédé à l'EDF.

Ce choix est en cours de mûrissement dans l'esprit du meunier. Philippe CHAPEL, en fonction de ses compétences en la matière, propose de l'aider à étudier les possibilités.

Provenance des grains :

Philippe MONTEAU, qui a succédé à son père (aujourd'hui retraité), s'approvisionne uniquement, depuis 1987, avec des grains issus de cultures biologiques (épeautre, blé, seigle, kamut¹, sarrasin², etc.). Ce choix du bio s'est fait autant par goût que par nécessité, la concurrence d'un petit moulin artisanal, qui fonctionne à l'eau, avec les minoteries industrielles n'étant pas possible.

Le démarrage dans cette voie s'est amorcé par la connaissance d'agriculteurs de Pélissane, Rognes, Lambesc, puis en Camargue, autour du Mont Ventoux, les Alpes de Haute Provence où l'on trouve beaucoup de cultures bio depuis l'installation, après Mai 1968, de communautés d'agriculteurs qui ont redonné vie à nombre de hameaux. Le tissage de liens avec ce réseau de paysans suffit, lors des années normales, à l'approvisionnement du moulin. La meilleure zone de production de blé dur se situe sur les plateaux entre Apt et Valensole, la qualité y est supérieure à la norme européenne. En 2008, la superficie emblavée sur le plateau de Valensole est d'environ 7 000 ha.

La volonté de Philippe est de « privilégier les producteurs locaux », tout en sachant que la Basse Provence n'est pas une terre à blé. Si la production est insuffisante, Philippe remonte prospecter jusque dans la Drôme ou le Gard. En contact direct avec les producteurs, il a légalement le droit, en tant qu'« organisme-stockeur », d'acheter les céréales sans intermédiaires et, parfois, sur pied. Le grain lui est livré. Il est stocké au silo contigu au moulin et fait l'objet d'une déclaration auprès de l'ONIC³.

Ce procédé d'achat permet des relations d'amitié avec les paysans qui viennent livrer le grain (ils en vendent aussi à la ferme ou sur les marchés).

Toutefois, les surfaces agricoles se réduisent comme peau de chagrin. La pression de l'immobilier est très forte. Mais le prix des céréales, notamment du blé, a fortement augmenté et certains paysans se remettent à le cultiver.

La capacité de stockage du silo est suffisante pour un an de production (800 tonnes) ou un peu moins. Il en reste toujours un peu de l'année précédente (qui ne s'abîme pas) avec 3 mois d'avance en permanence. Ce blé est utilisé en mélange (10 à 20 %, parfois jusqu'à 50 %) avec le blé de l'année. On n'utilise pas le blé fraîchement moissonné, on attend une maturation supplémentaire de 2 à 3 mois permettant de terminer le séchage. La plupart des agriculteurs n'attendent pas la maturité complète en raison de la mécanisation. Dans le passé, les opérations beaucoup plus lentes donnaient un blé bien sec, utilisable immédiatement.

Bien entendu, on peut constater des différences de qualité d'une année sur l'autre en raison des aléas climatiques, notamment de l'absence de pluies.

État actuel du marché des céréales (printemps 2008) :

Pour diverses raisons : sécheresses dans les grandes régions céréalières, changement des habitudes de consommation dans les pays du Sud (on mange la baguette de blé à la place des céréales locales), détournement de cultures vivrières par les agro-carburants (on n'alimente plus les hommes mais les voitures), on constate une pénurie de céréales qui fait augmenter les prix. Cette situation est aggravée par des pratiques spéculatives, on garde le blé en attendant l'augmentation. C'est le cas d'un agriculteur du Sud-Ouest qui a conservé 800 tonnes de blé mais qui commence maintenant à paniquer car il n'est plus très sûr de vendre avant la prochaine moisson.

Les prix à la production sont restés stables pendant 20 ans avec une surproduction permanente. Nombre de paysans ont donc arrêté leurs activités ou sont partis en faillite. Les paysans devraient être normalement rémunérés pour leur travail. « Tout cela ne tourne pas bien rond » ajoute Philippe.

¹ Le « blé des Pharaons »

² Ces céréales sont toutes des graminées sauf le sarrasin qui est une plante à fleurs de la famille des polygonacées.

³ ONIC : Office national interprofessionnel des céréales qui est devenu ONIGC (des grandes cultures)

On aboutit à une désorganisation du marché. Le constat est le suivant : Philippe payait de 300 à 350 € la tonne de blé l'an passé, le prix tourne autour de 600 € cette année.

Du blé à la farine :

Le moulin occupe 2,5 personnes et bientôt trois : le meunier, un chauffeur, une employée au conditionnement.

Les détails du cheminement du grain dans les différentes machines lors de la mouture, accompagnés de croquis peuvent se consulter plus facilement dans le mémoire de maîtrise de Estelle BARTH. Rappelons-nous toutefois, qu'à la sortie du silo le grain est lavé et essoré puis, après un repos de 48 heures le processus continue par le broyage, le tamisage, le convertissage¹ au cylindre lisse.

Par une simple vanne, manœuvrée facilement à la main, l'eau tombe sur la turbine et toute la machinerie du moulin se met en branle.

La farine est obtenue à partir de deux types de mouture :

À la meule pour la farine complète et l'intégrale. Ce procédé éclate le grain et rend fort malaisée l'obtention de farine blanche, avec un piètre rendement. Pour obtenir une bonne farine, on la travaille à nouveau, au ralenti, avec une petite meule. L'intégrale, qui contient la presque totalité du grain, fait l'objet d'un tamisage de sécurité (pour ôter les impuretés).

Au cylindre pour la farine blanche ou la bise. Le cylindre est beaucoup plus précis. Il fait l'objet de réglages tout au long du processus. On y « déroule » le grain. On fait de grosses feuilles de son plus facilement séparées par le tamis. On ne brutalise pas trop le grain : on le déchire sommairement, on extrait la farine et on envoie le reste, après calibrage, sur les autres machines. On pratique jusqu'à 8 passages : le grain est alors complètement nettoyé.

La meule, sous ses formes les plus variées est employée depuis que les hommes consomment des céréales.

Les types de farine :

Le grain est formé de l'amande, du germe et d'une enveloppe. L'amande et le germe sont à la base de la farine, le reste constitue les issues², notamment le son. Avec 100 kg de grain, le meunier cherche, par exemple, à obtenir 75 kg de farine blanche ; on compte 2 kg de pertes et 23 kg d'issues.

Les farines sont classées selon le taux de cendres des enveloppes de grain que l'on a fait brûler avant de les mesurer. Le taux d'extraction représente la quantité de farine produite à partir du grain (plus elle est blanche, plus ce taux sera bas car une forte quantité d'enveloppe du grain en aura été écartée).

Classement des farines selon leur type, leurs taux d'extraction et de cendre

Farine	Type	Taux d'extraction	Taux de cendres
Blanche panifiable	T 55	75 %	De 0,50 à 0,60
Blanche	T 65	77-78 %	De 0,62 à 0,75
Bise	T 80	83-85 %	De 0,75 à 0,90
Complète	T 110	90-92 %	De 1 à 1,20
Intégrale	T 150	95-98 %	Plus de 1,40

Utilisation des farines suivant leur type

¹ En fin de processus, le convertissage consiste à aplatir les petites semoules et les particules granuleuses afin de pouvoir séparer farine et petit son.

² Les issues : ce qui reste des moutures après séparation de la farine

Type	Utilisation des farines non bio	Utilisation des farines bio
T 55	Pain courant	/
T 65	/	Pâtisseries, pain blanc
T 80	/	Pain bis
T 110	/	Pain complet
T 150	/	Pain intégral

Les débouchés :

La demande de farines bio est en progression. Le plus gros client est la centrale d'achat des Biocoops, qui fonctionnait au départ il y a vingt ans dans un garage, et dont le hangar actuel de 5 000 m² se trouve à Cavaillon. On trouve ensuite les boulangeries bio (rarissimes dans les BdR, Robert BARBIER de la boulangerie des Accates est l'exception) des départements environnants. À Aubagne fonctionne une boulangerie industrielle bio, mais Philippe préfère travailler avec des petits artisans ou agriculteurs. La demande est forte mais les grosses structures sont voraces en marges bénéficiaires jusqu'à étrangler le fournisseur. De plus, le moulin est en limite de capacité de production et Philippe ne veut pas laisser tomber les clients actuels.

Au niveau des AMAP, la fourniture se fait seulement par l'intermédiaire d'adhérents (Malemort, La Roque d'Anthéron, Le Luberon...).

Les résidus des grains (son, repasse ...) sont écoulés chez des coopératives agricoles, grossistes en bétail, élevages, animaleries, comptoir agricole pour le négoce en gros...

Une petite production de farine conventionnelle d'environ 10 tonnes/an est fournie à des restaurants, boulangers et pizzerias.

Enfin, à la disposition des particuliers, dans la boutique du moulin on trouve les diverses farines conditionnées en sachets de 1 kg et 5 kg. Les sacs de 25 kg sont disponibles sur commande. Les prix sont intéressants.

Les préoccupations écologiques de Philippe « font écho à celles d'un agriculteur bio, Philippe DERCOLE qui apporte ses grains au moulin. Les choix d'achat de farines bio sont des bulletins de vote car ils appuient des modes de production différents. Ce n'est pas une position passéiste et réactionnaire mais une vraie voie d'avenir », très probablement la seule.

Les manifestations autour des moulins anciens, du pain bio et des variétés anciennes de blé

Une première journée du pain bio et des variétés anciennes de blé à Montfuron¹ (Alpes de Haute Provence)

Ce petit village du Luberon à quelques kilomètres de Manosque a organisé le dimanche 1^{er} juin la première journée du pain bio et des variétés anciennes de blé remises au goût du jour par le Parc Naturel régional du Luberon. Beaucoup de visiteurs ont arpenté la place du village et ont dévalisé, avant 11h00 les stands de pain bio.

Le public s'est également beaucoup intéressé au fournil où l'on préparait et cuisait le pain. Un paysan-boulangier du Tarn et Garonne, Jean-François BERTHELOT exposait sa collection d'épis de blés anciens et le moulin a reçu 500 visiteurs.

Les producteurs « convaincus de leur engagement bio ont vendu une grande partie de leur production ». Nul doute que cette première édition du blé et du pain bio de Montfuron aura une suite l'année prochaine.

Est-il possible que ce type de manifestation fasse germer, autour de Marseille, quelques idées propres à appuyer la démarche des variétés anciennes de grains cultivées en bio puis de leur mouture dans un vrai moulin et non en usine ?

¹ Source : Marc DONATO, Guillaume MESSIEN, *Haute Provence info*, n° 23, 6 juin 2008

Le moulin DELESTIC¹, son site et son histoire à Reillanne (Alpes de Haute-Provence)

La journée du patrimoine de Pays et des Moulins se déroule sur le thème : « Lieux de production agricole, artisanale, industrielle ». À cette occasion, le Parc Naturel régional du Luberon organise le 15 juin 2008 une journée gratuite de découverte guidée du moulin DELESTIC et du vallon du Largue à Reillanne.

L'ensemble des bâtiments constituant le moulin, y compris la retenue d'eau et le canal, est inscrit aux Monuments Historiques depuis 1993.

¹ Source : *Haute Provence info*, n° 23, 6 juin 2008. Renseignements : *Maison du Parc du Luberon*. 04 90 04 42 00. www.parduluberon.fr ou www.journeedupatrimoinedepays.com

Annexes

Le canal de Craponne

Les lignes qui suivent sont tirées d'un ouvrage récent, qu'on pourra fort utilement consulter, publié par une universitaire aixoise, Marylène SOMA BONFILLON :

Le Canal de Craponne, un exemple de maîtrise de l'eau en Provence occidentale, 1554-1954.

Adam de CRAPONNE (1526-1576) est un gentilhomme provençal qui a vécu à Salon de Provence. Ingénieur et compétent en matière d'hydraulique il a l'idée de construire un canal prenant sa source dans la Durance (près de la Roque d'Anthéron) et desservant une partie de la basse Provence occidentale. Il obtient du roi Henri II l'autorisation de détourner une partie des eaux de la Durance.

Un premier canal d'essai est creusé en 1557 entre la Durance et Salon. Puis les autres branches seront creusées. Composé de plusieurs branches, une partie des eaux du canal se jette dans l'Étang de Berre et l'autre dans le Rhône. L'élément moteur de sa construction fut certainement le besoin de fournir de l'énergie à diverses manufactures et aux moulins.

Un à deux moulins sont édifiés dans chaque village traversé par le canal. Moulins à huile et moulins à blé sont à parité. Le canal a permis d'augmenter la production de farine par l'augmentation du nombre de moulins et par la capacité accrue de mouture. Le déclin des activités industrielles le long du canal commence avec l'arrivée de l'électricité au début du 20^e siècle.

Seul le moulin Saint-Joseph continue vaillamment ses activités.

Le Canal de Craponne fut et est encore un canal d'irrigation qui a permis de mettre en culture de vastes zones jusque là assez arides. Une gestion très élaborée de l'eau et de sa distribution se met en place et continue de fonctionner. Les débits sont contrôlés à l'aide de « martellières¹ » par les « eygadiers », les hommes du Canal.

Le pont Flavien de Saint-Chamas

Construit au 1^{er} siècle avant J.C., sous l'empereur AUGUSTE, à l'initiative d'un FLAVIUS dont l'identité reste incertaine. Une inscription latine subsiste sur le pont mentionnant ce nom : L. DONNIV C.F. FLAVUS FLAMEN² ROMAE ET AUGUSTI TESTAMENTO FIEREI IUSSI T. ARBITRATU C. DONNEI VENAE ET C. ATTEI RUFEL.

Le pont mesure 22 mètres de long sur 6 de large. L'arche principale, en calcaire jaune, mesure 13 m et franchit la Touloubre par un surplomb de 6 mètres. L'arche est surmontée par deux arcs jumeaux en pierre blanche de Calissanne.

Le pont porte des aigles sur des pilastres ainsi que quatre lions, dont un seul date de l'Antiquité. Les trois autres ont été reproduits au 18^e siècle par le sculpteur aixois CHASTEL.

Ce fut pendant longtemps la seule voie reliant Marseille à Arles par la rive Nord de l'Étang de Berre.

Utilisé en permanence et manquant souvent d'entretien il parvint dans un triste état au 17^e siècle, les dalles romaines avaient disparu. A cette époque un consul³ de Saint-Chamas, SURIAN, engagea de gros travaux de rénovation. Ensuite, le pont porta longtemps le nom de Pont SURIAN.

Il continua à être utilisé pour franchir la Touloubre jusqu'à la fin du 19^e siècle. Puis une nouvelle route fut tracée entre le pont et la rive de l'Étang de Berre.

En 1944, un des arcs fut abîmé accidentellement par les troupes américaines.

Le pont FLAVIEN est très visible depuis la route qui le longe.

¹ *Marteliero* et *eigadié*, voir le lexique des termes usités au moulin

² Le flamine était un prêtre attaché à une divinité

³ Consul : magistrat municipal, en Provence



Figure 1 : La Touloubre près de sa source à Puyricard



Figure 2 : Le canal d'amenée au moulin Saint-Joseph



Figure 3 : Le moulin Saint-joseph



Figure 4 : Le canal de fuite du moulin



Figure 5 : Le canal de Craponne à Cornillon-Confoux



Figure 6 : La Touloubre se jette dans l'Étang de Berre par le pont Flavien à Saint-Chamas



Figure 7 : Champ de blé à Marseille (Château-Gombert), juillet 2008

Lexique, Français-Provençal, de quelques termes de métier¹

Le blé ; le moulin ; la farine et le pain ; et quelques expressions courantes
(Certaines traditions, certains termes sont très probablement oubliés de nos jours)

Le blé et d'autres grains

Blé	Blad, anouno, aubeno, froument, seisseto, tousello
Action de couvrir, d'enterrer le blé	Curbisoun
Action de grener, époque où les plantes mûrissent leurs grains ou leurs graines	Granesoun
Affanure, blé qu'on donnait aux moissonneurs et aux batteurs au lieu d'argent	Escoussuro, soulatage
Aire où l'on bat le blé	Iero
Airée	Eiròu
Annone, récolte de l'année, ravitaillement du peuple en blé à Rome	Anouno
Arc en bois, portant une rainure sur le dos dans laquelle les moissonneurs placent le tranchant de leur faucille, et les faucheurs celui de leur faux	Badoco, brido
Avoine	Civado, aveno
Avoine rongée par les rats	Civado crussido
Avoine sauvage, folle avoine dont les grains durs et piquants percent les sacs	Civado-fèro, crèbo-sa

¹ Après consultation des ouvrages irremplaçables : *Lou Tresor dóu Felibrige* de Frédéric MISTRAL (CPM) ; *Dictionnaire Français-Provençal, Diciounàri Francés-Prouvençau* de Jules COUPIER (DIFFUSION ÉDISUD, 1995).

Balai à balayer les aires	Escoubo de camiho (scabieuse)
Balai pour ramasser le grain	Bouis d'iero (bouis= buis)
Balle de froment battu en grange	Clujau, pòutrasso
Balle du blé	Capèu, boufo
Battage du blé en grange	Escoussaio
Batteuse	Batuso
Battre le blé avec un fléau	Escoudre, escoussoula, escouti, fleila
Battre les criblures de l'aire	Pica li crapié
Battre les gerbes pour en faire tomber le grain	Rebarbela, desbarbela
Battre les gerbes une seconde fois	Faire li cussoun
Blé (être en germination, en parlant du blé)	Êstre en farino
Blé (gros), froment renflé, variété à longues arrêtes rousses	Gros-blad-barbu, gros-blad
Blé (le blé ne réussit pas dans une terre neuve, trop nouvellement exposée au soleil)	Lou blad cren la descrusado
Blé (petit)	Bladet
Blé (plante de blé en fourreau)	Couteliero
Blé à barbe noire	Blad-barbo-negro, aubeno, mitaden, regagnoun
Blé à épi blanc à quatre angles et barbu, blé de Marseille	Blad-de-Marsiho
Blé à grappillons, froment rameux	Blad-de-rapugo, blad-de-miracle
Blé blanc à épis arrondis, avec barbes	Blad-fin
Blé blanc, froment commun à épi blanc et glabre	Blad-blanc
Blé charbonné	Blad brula, blad carbounèu, blad couva, mascarun
Blé commun, froment cultivé (<i>Triticum sativum</i>)	Blad-coumun, blad-ourdinàri
Blé coupé et laissé sur le chaume	Gavelado
Blé d'Afrique (<i>Triticum durum</i>)	Blad-de-Pontis, de-Pontus
Blé d'Afrique à grains blancs	Blad-mòunié, blad-dur, blad-de-Pontis
Blé d'été, froment commun (<i>Triticum vulgare</i>)	Blad-d'estiéu, bladeto
Blé d'hiver	Blad ivernen, blad-d'ivèr
Blé d'hiver sans arrêtes	Blad-blanc de Pouente, blad-blanc
Blé de mars, trémois (de trois mois)	Bla-marsen, blad-de-tres-mes
Blé de second battage	Blad de cussoun
Blé de Smyrne, froment à épis rameux (<i>Triticum compositum</i>)	Blad-de-miracle
Blé desséché sur plante	Blad falì
Blé dru, touffu	Blad vigourous
Blé dur, blé du Levant, blé d'Afrique (<i>Triticum durum</i>)	Blad-dur, blad-de-Pontis, de-Pontus, blad-de-Barbarié
Blé ergoté (atteint de l'ergot, maladie cryptogamique)	Blad brida, blad cournu
Blé fou, froment à épis rameux	Blad-pessegau, blad-de-miracle, blad-moustre
Blé grouette (sur mauvais terrain)	Blad de gres
Blé importé par mer	Blad de barco, blad de marino
Blé indigène	Blad de país
Blé mal net	Blad carga
Blé mal nourri (blé retrait)	Blad agani, blad anouï, blad mendre
Blé noir qui était cultivé en bas Limousin	Blad-negre tartari, tartarin
Blé piqué	Blad coussouna
Blé poulard	Aucando, froment-blanc
Blé qui a le grain petit	Bladet
Blé qui ne se détache pas bien de sa balle, blé chapé	Clucadis, vesti
Blé remonté, blé égrené par le vent et sorti dans	Blad renadiéu

les chaumes	
Blé rouge	Blad-rouge, blad-barbu, óufegue
Blé rouge à Valensole	Primo-anouno
Blé semé sur le chaume d'un précédent	Blad de restouble, de rastoul
Blé versé (par la pluie)	Blad bouca
Blé, froment	Blad, anouno, aubeno, froument, seisseto, tousello
Blé, froment à épis de couleur aurore foncée, à barbes de la même couleur et à quatre angles	Blad-fort, aucando, blad-barbu, marroun
Blé, froment à épis rameux	Blad-d'aboundànci, blad-de-miracle, blad-moustre
Blé, froment d'été (<i>Triticum aestivum</i>)	Bladeto
Blé, froment de Barbarie (<i>Triticum durum</i>)	Blad-de-Barbarié, blad-turc, mi
Blé, variété de froment grossier	Blad-de-baragno, blad-de-bouissoun, blad-de-sebisso
Botte de paille	Bouirrèu
Casser une croûte	Manja 'n croustet
Céréale	Gran , cerealo
Champ d'épeautre (et terrain maigre et sec)	Espéutiero, champino
Champ de paumelle (orge à deux rangs)	Paumoulié, paumouliero
Champ moissonné qui est encore couvert de chaume	Estoublo, anoui, frachisso, restouble
Charbon des blés, carie	Carbouncle, mascarun
Chaume, éteule (partie de la tige des blés qui restent dans le champ après la moisson)	Estoubloun, clue, fourre, restouble
Chef d'une bande de moissonneurs	Coulié, capoulié
Chèvre, machine pour suspendre le crible, lorsqu'on vannait le blé	Cabro, càbri
Christine. Pour sainte Christine (24 juillet), on peut battre ou moudre le blé	Pèr santo Crestino, Au blad truco sus l'esquino
Coiffe en cuir d'un fléau à battre	Capelet, capelado
Coiffe en cuir d'un fléau à battre	Capelet
Coucher par force, verser les blé (par la pluie)	Bouca, abouca
Couple de moissonneurs accompagnés d'une lieuse de gerbes	Colo de meissounié
Courroie qui unit le manche au fouet d'un fléau	Cousedou, courrejoun
Crible à passer le blé	Crevèu bladié
Criblure	Crapié, moundiho
Cuir adapté au point de jonction des deux bâtons d'un fléau	Capelado, capelet
Délier les gerbes pour les soumettre au foulage	Deslia li garbo
Dépiquage du blé	Cauco, caucage di blad
Dépiquer, faire sortir le grain de son épi, avec le fléau	Escoudre, escoussouira
Dépiquer, faire sortir le grain de son épi, avec un rouleau	Cauca
Dépouiller le maïs de sa spathe	Despanouia
Égrener les gerbes avec un bâton	Cap-batre, cap-escoudre
Emblaver, semer une terre en blé	Ablada
Emblavure, terreensemencée de blé ou d'autres céréales)	Bladarié, abladage
Enclume de faucheur, aire	Encap, clavèu, iero
Épeautre	Espèuto, gocho, òrdi-baiard, rouio
Épeautre (petit épeautre)	Pichoto espèuto
Épeautre qui ne monte pas en épi	Espèuto-couguiéulo
Épi de blé	Espigo de blad

Épi de maïs à grains avortés	Carrouioun
Épi de maïs à grains fertiles	Carrouio
Épi égrené	Espigau
Épi vide qui se tient droit au milieu des autres épis penchés	Espigau, damisello
Ergot, champignon qui se développe sur le grain des céréales	Blad-cournu, blad-brida
Éteule, tuyau de blé	Estoubloun, calamen
Être pris par la pluie pendant qu'on foule les gerbes, piétiner dans la boue	Faire lou pastis
Étui (coyer) que les faucheurs suspendaient à leur ceinture et dans lequel ils plaçaient la pierre à aiguiser et l'eau pour la mouiller	Couié, coudié
Étui de faucheur	Coup, coudié
Étui de faucheur terminé en cône	Coudié, couié
Euphorbe des blés	Pisso-can de blad
Extrémité la plus large d'une faux	Couard
Faire sortir le grain de la capsule, de la gousse ou de l'épi, égrener	Desboursela, desengrana
Faneuse, machine qui éparpille le foin	Desramarello
Fauchage (temps où l'on fauche)	Segado, seguesoun, daiesoun
Fauchée, espace qu'un faucheur peut abattre d'un coup de faux	Segado, daiado
Faucher le blé avec une moissonneuse-batteuse	Ressa lou blad
Fauchet, râteau à dents de bois	Raspino, rastello
Faucille	Voulame, gourbiho
Faux (emmancher une faux à rebours, comme aux temps des jacqueries)	Mancha li daio d'à rebous
Faux (redresser, défausser une)	Desenvela 'no daio
Faux, outil servant à faucher	Daio, dai
Fléau (courroie qui unit le manche au fouet)	Cousedou, courrejoun
Fléau pour battre les céréales	Flèu, flagèu, vergo
Froment pur	Primo-anouno
Gerbe (de blé ou autres)	Garbo
Gerbe qui n'a été soumise qu'à un battage	Cussoun
Gerbes (être surpris par la pluie ou par la nuit, lorsqu'on a ses gerbes étendues sur l'aire ou incomplètement foulées)	Faire chaudèu
Gerbes (quantité de gerbes battues sur le sol par deux personnes)	
Gerbes(dizeau, tas de dix gerbes)	Deseno
Gerbier	Garbeiroun
Gerbier (faîte d'un)	Crestoun, coume
Gerbier triangulaire, noyau d'un gerbier	Capolo, gramuel
Grain	Gran
Grain que l'on fait tomber en battant les gerbes	Rebarbèu, escoumoussun
Grain. Le mauvais grain qui reste en arrière sur le van, criblures, rebut	Crapié
Grainer	Grana
Graineterie	Granatarié
Grainetier	Granaire, granatié, granatihaire
Grains et balles de blé qui tombent au sol, lorsqu'on secoue la paille	Espoussaduro, granisso
Graminées (prolongement de la balle des	Barbo

graminées)	
Graminées, graminacées	Graminacèio, lou gramenun, li gramenouso
Granivore	Manjo-grano
Grenaison (formation des graines)	Granesoun
Grenier à blé, à grains	Granié, òrri
Grenier à foin	Feniero
Javeler	Gavela
Javelle (rangée de javelles que moissonneur laisse après lui)	Gaveliero
Javelle, poignée de blé que coupe un moissonneur ; petit tas de blé coupé qu'il laisse en moissonnant	Gavello
Jeune gars qui aide les travailleurs, qui porte à manger aux moissonneurs et qui leur verse à boire	Canatoun, gnarro, goujard, chouro
Jeune lieur de gerbes	Chouro, ligaire
La récolte de blé a été mauvaise	Es dessesoun de blad
Le blé s'égrène sur pied	Lou blad toumbo à pèço
Les blés mûrissent vite	Li blad toumbon vite
Lieu semé en blé, emblavure	Bladarié, touseliero
Lin	Lin
Magasin de blé	Anouniero, granié
Maïs	Blad-de-l'Indo, blad-de-Barbarié, blad-turc, indoun, blad-de-Roumo, blad-d'Espagno
Maïs (maladie du maïs)	Bougno, acouloubri
Maïs (panicule de maïs)	Cresto
Manger les résidus du blé	Manja li crapié
Marchand de blé	Bladié, granatihaire
Marché au blé. <i>Carriero de l'Anounarié, (Rue du marché au blé)</i> , noms d'anciennes rues de Marseille et Aix.	Anounarié, bladarié
Mauvaises graines mêlées aux céréales	Cargo, graniho
Mesure (ancienne) pour les grains et les amandes valant pour le quart du setier (6 décalitres environ) et la moitié de l'hémine	Quarto, escarto
Mesure (ancienne) pour les grains représentant, selon les pays, le 20° ou le 12° d'une hémine.	Cosso
Méteil (=mélange ; à l'origine, seigle et froment mêlés qu'on sème et qu'on récolte ensemble)	Counsegau, mitadié, mesclo, mesturo, blad de bouiro
Meule (de blé, de foin ...)	Garbiero
Meule (mettre les gerbes en meule)	Encucha, encamela, amoulouna li garbo
Millet	Mi, mihet
Moisson	Meissoun, meitivo, segado, sègo
Moissonner	Sega, meissouna
Moissonner à la faucille mais en la tenant comme une faux	Meissouna à la daieto
Moissonneur	Segaire, meissounié, daiaire
Moissonneuse, machine à faucher	Segarello, meissouniero
Moissonneuse-batteuse	Meissouniero-baterello, batuso
Moissonneuse-lieuse	Meissouniero-ligarello
Monder, enlever les impuretés sur les grains, raisins, etc.	Gruda, degruda
Monter, en parlant de la tige des céréales, se former en tuyau	Canouna
Montrer son épi (en parlant des céréales)	Desfourrela

Nielle des blés, plante à graines noires	Niello, carbounce, courouno di blad
Omelette de moissonneurs, omelette d'oignons qu'on mangeait sur place et qu'on portait dans un baril ou un plat	Meissouniero, meissounenco Barau meissounié, plat meissounié
Orge	Òrdi
Orge à deux rangs, paumelle	Paumoulo, òrdi-pela, ourdiat
Ôter la faucille du fourreau	Desfourrela, desbadouca
Ôter le grain qui se trouve sous la paille, lorsque l'on foule les gerbes	Desgrana
Panicule de millet	Paumo de mi
Partie d'un semis où le blé n'a pas réussi	Flaco
Paumelle (orge à deux rangs)	Paumoulo
Pierre à aiguiser, queue à faux	Pèiro-molo, pèiro d'amoula, pèiro de daio, safre, cout de daiaire
Poignée de chanvre, de lin ou de blé sarrasin qu'on dresse pour faire sécher	Damisello
Pois chiche	Cese
Premiers jets des céréales	Bruei
Quinoa	Quinoua
Reverser, transporter, transborder, rentrer le blé	Revessa, carreja, revuja
Riz	Ris
Rizière	Risiero
Sac dans lequel le semeur puisait la semence qu'il répandait	Sa semencié, sa semenadou
Salaire en nature, affanure, blé que gagnaient par jour les moissonneurs ou batteurs	Couchuro, salàri
Sarrasin	Sarrasin, froumentin, blad-negre, blad-mouresco, bladiéu, mi-negre, fajol
Seigle	Segue
Seigle, variété qui était cultivée à Saint-Paul, près de Barcelonnette	Anouno de Sant-Pau
Semelles (les)	Li cuberto
Semence	Semènço
Semer	Semena, samena
Semer dans un labour de charrue	Semena sus lou coutrejat
Semer irrégulièrement, jeter trop de blé dans le sillon	Carga la rego
Séparer la paille du grain avec le fauchet	Espaia
Sésame	Sesame
Sommet d'une meule, d'un mamelon de montagne	Camelun
Tas (petit) de gerbes en dos d'âne ou en prisme	Cavalet, molo
Terre à blé, à céréales	Terro bladiero, granivo
Terreensemencée, blé en vert	Semenat, cuberto
Terreensemencée, semelles	Semenado, curbido
Touselle (variété de blé sans barbes, précoce, cultivé dans le Midi)	Tousello
Travail de la moisson moyennant part proportionnelle	Deimarié, Deimié, escoussuro
Valet de ferme	Ràfi
Vénus, étoile qui annonce aux moissonneurs la fin de la journée	L'estello di meissounié
Ver blanc, larve de hanneton qui ronge les racines du blé en herbe	Verme blanc, verme courrière, verme jardinié

Le moulin

Abée du moulin	Courrau, besaliero, sarrasin
Action de passer au moulin	Moulinage
Ailette	Aleto
Archure, menuiserie en forme de coffre placée devant les meules d'un moulin	Arescle
Aube (palette d'une roue hydraulique, d'une turbine)	Alibre, aubo, palo, paleta
Aube d'une roue de moulin, alluchon	Alo
Auge dans laquelle tourne la meule d'un moulin à huile	Marro, mastro
Auget (godet d'une roue hydraulique)	Esclop, barrielo, pot
Balance	Balanço
Bascule, balance pour très lourds fardeaux	Basso-culo
Bateau qui portait un moulin à farine	Fourestego
Berge d'un canal	Dougo d'un canau
Biez d'un moulin, canal qui conduit les eaux sur la roue	Besau, loubo, bouiro
Blutage (séparation du son et de la farine)	Balutage
Bluter	Baluta, baluteja
Bluterie	Balutarié, passadou
Blutoir	Balutèu
Caisse à farine	Fariniero
Came	Camo
Came (arbre à cames)	Aubre di camo
Canal	Canau, ouide, regòu, valat, roubino
Canal d'amenée d'eau à un moulin (biez)	Besau, biau, loubo, valat moulinié
Chapelle (enfoncement d'un moulin à huile où se trouve le pressoir)	Capello, capeleta
Charge, mesure de capacité qui se divisait en 8 <i>panau</i> , et variable selon la matière et le pays: la charge de blé ou d'amandes valait en Provence 32 décalitres. Celle de vin valait 1 hl, celle d'huile 24 décalitres, celle de bois 125 kg, enfin celle de raisin (à Aix) valait 161 kg	Cargo, saumado
Chariot élévateur	Carriòu mountadou
Chariot élévateur à fourche	Mountadou à fourco
Chat, chatte (très utiles pour éloigner les rongeurs du grain)	Cat, cato
Claquet de moulin	Cliquet, batarèu
Claquet de moulin, qui a la forme d'une tête de cheval	Cavalot
Clef d'un pressoir	Caioun, cabedèu
Courroie	Courrejo
Creuser ou tracer un canal	Canala
Crible (grand crible pour les grains)	Drai, moundadou
Crible (tamis pour matières pulvérulentes)	Crevèu, passadou
Crible cylindrique en fil de fer, servant à épurer le grain; il est porté sur deux tréteaux et mis en	Cernihaire

évolution par une manivelle	
Crible propre à nettoyer le grain	Crevèu, curaire, cernihaire
Cribler (passer au crible)	Crevela, draia, mouna, passa
Cribler le blé pour enlever les petites pierres	Trespeira lou blad
Cribler, nettoyer le blé	Cura lou blad
Cribleur (machine à cribler)	Crevelarello
Cribleur (personne qui crible des grains)	Crevelaire, draiaire, mounaire
Criblure (résidu des grains passés au crible)	Crevelun, crapié, creveladuro, moundiho
Curer les ruisseaux, les fossés	Sapa li rièu, li valat
Cylindre	Cilindre
Débarrer la roue d'un moulin	Desbarra, destanca
Débit d'un canal	Moullènt d'un canau
Desserrer la vis d'un pressoir	Desbarra
Déversoir d'un moulin	Esclafidou, escampadou, cop-perdu, pas perdu
Diable (petit chariot à deux roues)	Carrioun porto-bagage
Digue	Digo, levado, caussado, peirado, peissiero, tourado
Droit d'arrosage, ce que l'on paye pour arroser	Eigage
Droit qui se prenait sur un sac de grain	Sacage, ensacage
Eau	Aigo
Eau qui fait tourner les moulins	Aigo mouliniero
Eaux de fuite d'un canal	Soubren d'un canau
Élévateur	Mountadou, senau
Engrenage	Engrenage
Engrenage (dents d'un engrenage)	Pivo d'un engrenage
Engrenage à vis sans fin	Engrenage à vis sènso fin
Ensachage, mise en sac	Ensacage
Farine (endroit où l'on blute la farine)	Farinié
Fleur de farine	Flour de farino
Fosse dans laquelle se dépose la lie des moulins à huile	Caquié, infèr
Garçon meunier	Farinié, farinèu
Garçon meunier qui surveille la mouture	Farinejaire, farinèu
Garnir de bois l'œil d'une meule	Bouissa (bouis=buis)
Gîte, meule d'un moulin sous laquelle vire la meule tournante	Cours, jas, peissènt
Goulotte	Escouladou
Hanche d'un moulin à farine	Farinié, farneiròu
Huche d'un moulin à farine	Fariniero
Hydraulique	La sciènci dis aigo
Jumelles d'un pressoir	Candèlo, sourreto, viseto d'un destré
Languette placée au-dessus d'un cliquet	Moulinet, guidoun, viroulet
Maître valet d'un moulin à huile	Mèstre de banc
Marchand de farine	Farinié
Meule	Molo
Meule de blé	Garbiero
Meule gisante ou gîte (celle du bas)	Molo dourmènto, jas, soustre, cours, sousquiero, peissiero, peissènt
Meule tournante ou courante (celle du haut)	Molo courrènto, ase
Meulier (ouvrier qui façonne les meules)	Moulataire
Meunerie	Moulinarié
Meunier	Móunié, móulinié ; moulinaire (pour un moulin à huile)

Meunier de moulin à vent	Móunié de vènt
Meunier., « châteur de sacs », sobriquet qu'on donne aux meuniers	Cresto-sa
Minoterie	Minoutarié
Monte-charge	Mounto-cargo, mountadou
Moudre	Mòurre, móutura
Moulin	Moulin
Moulin (vieux ou gros moulin)	Moulinas
Moulin à aubes (qui reçoit l'eau par le dessous)	Moulin à rodo
Moulin à eau	Moulin d'aigo
Moulin à eau dont la roue, horizontale, est découverte	Mouline, touriho, molo
Moulin à foulon	Moulin paradou, moulin drapié
Moulin à godets (qui reçoit l'eau tombant de dessus)	Moulin à rodo verso
Moulin à huile	Moulin d'òli
Moulin à monder	Moulin grudadou
Moulin à moudre le blé	Moulin bladié
Moulin à vent	Moulin d'auro-de-vènt
Moulin actionné par la force musculaire (hommes ou animaux)	Moulin à sang
Moulin banal (qui était soumis à une servitude féodale)	Moulin banarèu
Moulin construit sur un bateau	Moulin nadant, moulin naven
Moulin propre à la mouture du seigle	Segalié
Moulin qui reçoit l'eau par une cannelle en cône tronqué	Moulin à canello
Moulinier (maître d'un moulin à huile)	Moulinaire
Mouture (action de moudre le grain)	Mòuto
Mouture (mélange de farines d'origines diverses)	Mesturo
Noria, puits à roue	Pouso-raco, pouso-roudié
Ouverture par laquelle l'eau tombe sur la roue	Bouquié, esparcié
Ouvrier d'un moulin à huile chargé d'entretenir le feu (à l'époque où l'on pratiquait une seconde pression à l'eau chaude pour récupérer les restes d'huile)	Fougatou, chouro
Ouvrier qui était chargé de fournir de l'eau à la chaudière d'un pressoir à huile	Eigatour, arrousaire
Passage par où l'eau s'échappe au-dessous du moulin	Coursié d'avau (Rom. <i>Corsoira</i>), fugènt
Passage par où l'eau va sur la roue	Coursié d'amount(Rom. <i>Corsoira</i>), raguso
Passe, pertuis d'une digue ou d'une chaussée de moulin qui traverse une rivière et à travers de laquelle les bateaux passent	Passo-lis
Pierre meulière	Pèiro-móuniero
Poulie	Carrello, traiolo, boussèu
Poulie (cannelure, réa d'une poulie)	Gorgo
Presse à vis	Preisso
Pressoir	Destré, cacho-grapaud, preno, truei
Pressoir (barre de bois qu'on appuie dans le trou d'un mur, et qui sert à exprimer ou presser certaines choses)	Cargo-bas, destré
Pressoir (équipe tournant la barre du)	Barrado
Pressoir (l'une des jumelles d'un)	Candèlo, sourreto, dagno

Pressoir (maie d'un)	Conco, mastro
Pressoir (pièce de bois qui glisse entre les jumelles d'un pressoir et repose sur le couvercle de la maie)	Anguielo (anguille)
Pressoir à vis unique	Cacho-grapaud (qui foule les crapauds), chaucho-bot
Pressureur d'olives	Móunié de moulin d'òli
Prise d'eau	Preso d'aigo
Prise d'eau sur un canal d'arrosage	Saunadou
Quantité de blé qu'on fait moudre à la fois	Mòuto, cuecho
Récolte en blé	Bladado
Re-nettoyer le grain, le repasser au crible	Cerniha, respoussa
Repasse	Repasso
Rigole de bois ou de pierre servant à faire tomber l'eau sur la roue du moulin	Passo-lis, pertus
Rigole de bois ou de pierre servant à faire tomber l'eau sur la roue d'un petit moulin	Gourgarèu
Roue de noria	Rodo de pouso-raco
Roue hydraulique	Rodo d'aigo
Sac de blé	Sa de blad
Saint Cyr (dans les moulins à huile de la vallée de la Durance, on place ordinairement au-dessus du pressoir une image ou statuette de St Cyr, qui est le patron de cette industrie, d'où l'expression suivante usitée des pressureurs: <i>Enca'n cop, pèr sant Ceri</i>)	Sant Ceri, (Encore un coup, pour Saint Cyr)
Silo	Silò, crusel
Son	Bren, ressé, rassé
Surveillant des digues	Levadié
Surveillant des eaux, inspecteur des aqueducs	Eigadié
Tamis	Sedas, tamis
Tamis à large voie, gros sas, qui ne retient que le gros son	Pisso-paio, sedas
Tamisage	Tamisage, lou sedassa
Tamiser	Tamisa, sedassa, cerni
Tapis roulant	Veto carrejarello
Temps pendant lequel un moulin à eau peut travailler sans s'arrêter	Eigado
Terrain pierreux, impropre à la culture du froment	Gres, segalas
Tirer le blé d'un silo	Desclapa
Traverse de bois qui maintient les jumelles d'un pressoir	Coucu
Trémie de moulin	Entre mueio, canolo
Trou d'une meule, œillet	Uei
Trou par lequel le blé coule sur la meule	Uiard, cassolo
Tunnel	Toun, pertus
Turbine hydraulique	Turbino idraulico
Valet de meunier, chasse-mulet	Carrejaire, farinèu
Valet de moulin d'huile ou de pressoir de vendange	Chouro, bogo, fugatoun, peiard
Vanne par laquelle s'échappe l'eau d'un canal d'arrosage, épanchoir	Esparcié, espacié, escampadouiro, esclafidou, estoursèu, sarrasino, saunadou
Vanne qui sert à ouvrir et à fermer le biez d'un moulin	Palo, marteliero, cop

La farine, le pain et les gâteaux

Appartement qui est au-dessus d'un four	Gloureto
Beignet	Bougneto, bignet
Beignet cuit à la poêle	Bougneto, pascado, tourtèu
Beignet de fête foraine	Chichi-fregi (oiselet frit)
Beignet de riz, crevé dans le lait et aromatisé	Bougneto de ris
Biscotin (petit biscuit ferme et cassant)	Cacho-dènt, bescutin, bescuchèu
Biscotin, petit biscuit très dur qui se fabriquait, surtout à Aix, avec de la farine, des œufs, du sucre et de la fleur d'oranger	Bescutin, biscoutin, biscuit (petit)
Biscotte	Tosto
Biscuit (2 fois cuit)	Bescue
Biscuit (petit) de consistance légère	Busquichello
Biscuit (petit) où il entre des amandes, macaron	Bescuchèu, macarroun
Biscuiter, calciner	Bescucha
Biscuiterie	Bescucharié
Boîte à farine	Fariniero, enfarinadouiro
Bouillie de farine, fermentée dans l'eau qui a servi à faire cuire des châtaignes	Pasto courto
Boulangier, boulangère	Boulangié, boulangiero, fournié, fourniero
Boulangerie	Boulenjarié, farinié, pastarié
Boulangerie-pâtisserie	Boulenjarié-pastissarié
Brioche	Coco
Chausson aux pommes	Caussoun i poumo
Chou à la crème	« Chou » à la crèmo
Claie suspendue sur laquelle on tient le pain	Tranto, paniero
Confiseur	Counfissèire, bescuchaire, nougatié
Confiseur d'amande amère (mauvais confiseur)	Ciunfissèire d'amelu amaro
Corbeille plate (petite)	Canestoun
Corbeille plate dans laquelle on sert le pain à table	Canestre, campanège, cesto
Couscous	Couscous
Couteau à couper le pain	Taio-lesco
Craquelin, pâtisserie en pâte sèche, très feuilletée	Craquelet, barqueto
Craquelins que l'on suspendait aux rameaux le jour des Rameaux	Tourtihado de rampau
Crème pâtissière	Crèmo pastissiero
Crêpe	Crespo
Crêpe provençale	Crespèu, arminas, auriheto, caussèro, pastello, pascachou
Croissant	Crèssènt
Croustade, préparation de certains aliments avec une croûte de pain	Croustado
Croustillier, grignoter	Crousteja, gringnouta, croustiha, paneja
Croûte du pain	Crousto
Croûton de pain (grillé et frotté d'ail)	Capoun, roustido, goustado
Croûton, morceau de pain qu'on porte aux champs	Croustet, crouchoun
Engrumeler (s') se mettre en grumeaux	S'amoutela, s'amouteli, s'agroumoula, couqueleja
Entremets	Entre-mié
Enzyme	Enzimo
Étuve où on pétrit et où la pâte lève, fournil	Gloureto, pastadou

Fabricant ou marchand de biscuits, pâtissier, confiseur	Bescuchaire, biscuchaire
Farine	Farino
Farine (fleur de farine)	Flour de farino
Farine (folle farine)	Farino folo, flour-farin
Farine bise	Farino biso, negreto
Farine blanche	Farino blanco
Farine complète	Farino assountout (emé soun tout : avec son tout)
Farine de céréales	Farino de gran
Farine de pois chiche et de maïs	Panisso, cruchado, poulènto, mesturèu, mihassino, pasto cuecho
Farine de recoupe, farine grossière de seconde mouture	Courto-farino, farineto, floureto, courtoun, reprim
Farine de son	Farino de bren, de ressé, de rassé
Farine intégrale	Farino integralo
Farine moulue	Farino facho, farino mòuto
Farineux	Farinous
Ferment	Fermènt
Fermentation	Fermentacioun
Feuilleté	Fuieta
Feuilleter de la pâte	Fuieta de pasto
Fouace aux anchois	Tourtèu
Four	Four
Four (gueule d'un four)	Gorjo de four
Four (mettre au four, enfourner)	Enfournà
Four (ouverture située à la voûte d'un four, carneau)	Carnèu
Four (plaque de four)	Placo de four
Four (porte de four)	Clausau
Four (sortir du four)	Leva dóu four
Four (tablette de maçonnerie autour d'un four)	Faudo d'un four
Four (voûte d'un four)	Capello dóu four
Four banal (qui était soumis à une servitude féodale)	Four banarèu
Fournée (omettre une fournée)	Faire uno chouio
Fournée (faire une fournée)	Faire uno cuecho
Fournée (rater une fournée)	Faire chouio
Fournée de pain, ce qu'on fait cuire en 1 fois	Fournado, cuecho, cuchado, fournado
Fournier (avertir les chalands, leur faire dire de pétrir, de préparer le pain)	Manda
Fournier (droit d'avertissement dû anciennement aux fournisseurs des fours banaux)	Mandage
Fournier (personne qui tenait un four à pain)	Fournié
Fournier (rétribution payée à ceux qui avertissaient les chalands d'un four)	Mandage
Fournier qui boulangeait pour les particuliers	Fougounié, fournié
Fournil	Fourniau, pastadou, gloureto, glouriato, glouieto
Frangipane	Franchipano
Galette	Galeto, poumpo
Galette au beurre, à l'huile	Poumpo au burre, à l'òli, d'òli
Galette de blé noir	Tourtoun, bouirol
Galette de Saint-Étienne, que l'on donnait en	Estève (Étienne, dont la fête est le 26

étrenne aux enfants dans la semaine de Noël et du jour de l'an	décembre)
Galette des Rois	Galeto di Rèi, reiaume
Galette percée de trous	Gibassié
Galette que l'on fait avant d'enfourner le pain	Coco d'avans palo
Gâteau	Pastissarié
Gâteau (petit) en forme de collier, fait avec de la farine, du sucre et des œufs, craquelins aux oeufs	Tourtihoun, brassadèu
Gâteau « croquant »	Cacho-dènt
Gâteau à la crème	Pastissarié à la crèmo
Gâteau de miel	Bresco
Gâteau de Noël	Poumpo de Nouvè, gibassié
Gâteau des Rois	Galeto di Rèi, reiaume
Gâteau éclair	Eclèr
Gâteau Mille-feuilles	Milo-fueio
Gâteau pour les enfants (petit bonhomme de pâte cuite au four)	Racacoui, estève, fougasseto, tourtoun
Gâteau sans levain (gâteau traditionnel des Juifs du Midi fait avec de la fleur de farine, du sucre et de l'eau de rose)	Candolo, canaulo
Gâteau tordu en forme de couronne, composé de fine pâte, de sucre, d'œufs et d'anis	Tourtihado, torco
Gâteaux bénits que l'on distribuait à la Saint Éloi dans le pays d'Arles	Tourtihado de sant Aloi
Mettre de ces gâteaux en loterie	Faire tira de tourtihado
Gâteaux secs	Bescue, besquichèli
Gaufre	Nèulo, curbelet, aстриé
Gaufrette	Néuleto
Gaufrier, moule à gaufres	Néulié
Glaçage (de sucre)	Saupouscage (de sucre)
Gluten	Gluten, glutin
Gressin	Gressin
Grignoter un morceau de pain	Crousteja 'n tros de pan
Grille d'un foyer	Grasiho d'un fougau
Grille-pain	Tourro-pan
Gruau d'avoine	Avenat
Grumeau de pâte	Gratihoun, mouteloun de pasto
Huche à claire-voie que l'on suspend au mur et sur laquelle on tient le pain	Panatièro, paniero
Langue-de-chat	Lengo-de-cat
Lasagne, pâte qu'on mange cuite dans les Alpes	Crouset, crousoutin
Levain	Levame, coucheiroun, pastoun, creissènt (Alpes)
Levain (pétrir le levain)	Metre lou creissènt
Levain (préparer le levain, le délayer dans la farine, le pétrir pour le faire fermenter)	Pausa levame, bouta lou levame, metre levame
Levain (remouiller le levain)	Refresca lou levame
Levure	Levaduro
Maître de pelle, garçon boulanger qui enfourne le pain	Mèstre de palo
Manger les résidus du blé	Manja li cрпиé
Mangeur de pain, qui aime beaucoup le pain	Panatié, panejaire
Marmousets (figurines de pâtes) qu'on suspendait aux rameaux portés par les enfants à la fête des	Estève (Etienne)

Rameaux	
Mets traditionnel de tous les repas de famille et particulièrement de celui de la veille de Noël, dans le Var, la Haute Provence et le Dauphiné	Soupo de crouset
Miche de pain de moins de 6 livres	Cussouloto
Miettes de pain râpées sur de la viande	Panado
Mitron	Mitroun, fourneiroun, <i>familièrement</i> : gasto-farino, brulo-pan
Morceau de pâte que l'on fait cuire au four pour les enfants, petit gâteau	Tourtoun, coulomb, estève
Mouillette de pain qu'on trempe dans les œufs à la coque	Lesqueto, mignoto
Pain	Pan
Pain (baguette)	Baneto
Pain (biseau du pain, baisure du pain)	Beisiero, baiou, embaiadis dóu pan
Pain (dessous du pain, queue du pain)	Dessouto dóu pan, solo
Pain (dessus du pain, bouche du pain)	Dessus dóu pan
Pain (grincher, boursoufler et se morfondre en parlant du pain)	Crousto-leva
Pain (mie de pain)	Moudelo, mouledo de pan, mico
Pain (miette de pain)	Briso, brigo, brenigo de pan
Pain (morceau de pain, bribe)	Tros de pan
Pain (petit) de maïs que l'on faisait cuire à l'eau bouillante et puis au four, enveloppé d'une feuille de chou	Mesturet, mihassino, mistras, mouDET, papo, toundudo
Pain (quignon de pain)	Crouchoun de pan
Pain (rompre le pain)	Peça lou pan
Pain (se dit d'un pain dont la croûte, sous l'action d'une chaleur trop violente, s'est séparée de la mie et s'est relevée seule)	Crousto-lèvo (faire)
Pain (tranche de pain)	Lesco de pan
Pain appétissant, ration de pain	Crouchounado
Pain aux coings	Pan coudoun
Pain azyne (sans levain)	Pan azimous, asime, candolo, caudolo
Pain bénit	Pan signa
Pain bien levé	Pan leva, pan espoumpi, pan bèn crouchouna
Pain bis	Pan brun, pan courtoun, pan brusqué
Pain bis-blanc	Pan boulen, pan rousset
Pain bis-brun qu'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son	Pan lou tout
Pain blanc	Pan blanc
Pain bouilli dans l'eau que l'on employait pour amener un abcès en suppuration	Pan-bouli
Pain complet (avec son tout)	Pan assountout (emé soun tout)
Pain composé d'un mélange d'orge, de maïs, de millet et de sarrasin que l'on faisait cuire dans de grandes terrines	Mesturo
Pain cornu, petit pain à 3 cornes qu'on suspendait aux rameaux le jour des Rameaux	Pan cournu, courdounello, courniho
Pain cuit au four tombant	Pan dóu ressòu, pan de recaud
Pain cuit deux fois, biscuit	Bescue
Pain cuit, espèce de soupe que l'on assaisonne avec un jaune d'œuf ou un peu d'huile	Pan-bouli, poutranco
Pain d'orge	Pan d'òrdi

Pain de blé noir	Pan de blad-negro, blad-negreto
Pain de farine tamisée	Pan seda
Pain de gruau	Pan de grudat, de griòu
Pain de ménage	Pan de meinage, pan de rassiero, pan d'oustau
Pain de méteil	Pan de mesclo, pan de mesturo, pan de counsegau
Pain de moins de 6 livres	Cuccouloun
Pain de Noël (gros pain divisé en quatre par une incision en croix, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel on ne touchait qu'après en avoir donné un quart au premier pauvre qui passe)	Pan calendau
Pain de noix	Pan d'òli
Pain de noix pilée	Pasteloun, petihoun
Pain de paumelle (orge à deux rangs)	Paumoulas
Pain de première qualité	Pan sus l'aigo
Pain de Saint-Étienne, que l'on mangeait le soir du 26 décembre. On attribuait à ses débris la vertu de préserver les ânes de la colique et les chiens de l'hydrophobie	Pan de sant Estève
Pain de seconde qualité ¹	Pan d'anouno, pan segound
Pain de seigle	Pan segalié
Pain de seigle (petit)	Tourtèu
Pain de seigle dont la farine a été tamisée	Pan de tamisa
Pain doux-levé, dont la pâte n'a pas assez fermenté	Pan dous
Pain en forme de tricorne	Pan de capèu, pan de capelan
Pain ferré (brûlé dessous)	Pan brula dessouto
Pain frais	Pan fres, pan dóu jour
Pain intégral	Pan integrau
Pain mal levé	Pan glet, pan afegi, pan acoudi, pan esfougassa
Pain mou par manque de cuisson	Pan mouligas, pan moulegue
Pain pâteux	Pan empasta
Pain qu'on donnait au boulanger en paiement de la cuisson	Pan de fournage
Pain qui a de la croûte	Pan que croustejo
Pain qui a une bonne croûte	Pan bèn croustous
Pain qui se fait avec des œufs et du sucre	Pan d'ïòu, pougno
Pain rassis	Pan pausa
Pain rebondi, bien levé	Pan crouchouna
Pain rebondi, pain tendre	Pan moufle
Pain rebouti	Pan de refus
Pain recuit, petit pain de luxe	Pan recue
Pain sans levain	Pan sènso levame
Pain sec	Pan se, pan eissu
Pain trop cuit dont la croûte se détache	Pan crousto-leva
Pain trop fermenté, pain aigre	Pan trebouli
Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner	Panado, boulide, pan-cue
Paner	Pana, mica
Panetier, celui qui est chargé de distribuer le pain	Panatié, apanaire

¹ À Rome, l'annone était le ravitaillement du peuple en blé.

Panetière de berger	Fariniero, saquet
Panetière, sac à pain	Paniero, biasso, tasco
Panière, panier à pain	Paniero
Pâte (à pain)	Pasto
Pâte (raclures de pâte qui restent attachées aux parois du pétrin ou sur les mains du pétrisseur)	Remasiho
Pâte d'amande	Pasto d'amelo
Pâte de coings	Pasto de coudoun
Pâte de farine de froment qu'on découpe en carrés de 3 à 4 cm, qu'on fait bouillir ensuite et qui, au sortir du pot, est déposée en couche dans des plats où l'on saupoudre chaque rangée de poivre, de noix et de fromage pulvérisés	Crouset, crousset
Pâte de farine de maïs qu'on mangeait avec du lait ; pâte de maïs pour la soupe ; bouillie de maïs	Broio, bourroulo, farinetto
Pâte de farine de sarrasin bouillie dans l'eau	Pasto cuecho, poulènto
Pâte de fruits	Pasto de fru
Pâte dure	Pasto duro
Pâté en croûte	Pastis empasta
Pâte feuilletée	Pasto fuietado
Pâte levée	Pasto levado, pasto espouncho
Pâte molle	Pasto molo
Pâte pétrie en une seule fois (pour une fournée)	Pastado
Pâte qui forme croûte	Crousta
Pâte qui n'a pas de liaison	Pasto brouvo
Pâte souple et légère	Pasto vano
Pâte un peu trop molle	Pasto gaio, pasto gaieto
Pâtée (mélange de farine de son pour engraisser les animaux)	Pastado
Pâtée à base de son	Brenado
Pâtée pour la volaille	Papolo
Pâtes alimentaires	Pasto alimentàri
Pâteux	Pastous
Pâtisserie (boutique)	Pastissarié
Pâtisserie (dessert)	Pastissarié
Pâtisserie qui craque sous la dent	Craqueto, barqueto
Pâtissier, pâtissière	Pastissié, pastissiero
Pâtissoire, table sur laquelle on pétrit	Pastadou
Pâton (bloc de pâte pour faire un pain)	Pastoun
Pâton (diviser la pâte en pâtons)	Pastouna, pastouneja
Patron boulanger à Marseille	Bosso
Pelle de four	Palo dóu four, paniero
Pétrin	Mastro, pastiero, pestrin
Pétrin (lieu où l'on pétrit)	Pastiero, pastadou, pestridou
Pétrir	Pasta
Pétrir (bien pétrir la pâte)	Demesi
Pétrir (rendre la pâte ratatinée faute de l'avoir suffisamment pétrie)	Enchancri
Pétrir le levain	Bouta pastoun
Pizza	Pizza
Pizzeria	Pizzeria
Plateau d'osier (pour le pain...)	Cestoun
Pogne, pain qui se fait à Pâques avec de la farine, du sucre et des oeufs	Pougno, fougasso, pan d'iòu, poumpo

Quiche	Quicho
Quignon de pain	Crouchoun de pan
Ragoût limousin composé de foie de porc, de croûtes de pain et de châtaignes	Catigot, fout-t'en-pèire, mourteirou, crèbo-garçoun
Retourner une crêpe	Desvira un crepèu
Rondeau de pâtissier	Curbecèu, couroundèu
Rondeau, sorte de plateau rond qui sert à enfourner les fouaces et gâteaux	Couroundèu, roundèu
Rôtie de pain, toast	Roustido, tosto, toustado
Rouleau à pâtisserie	Bestourtié, barruloun
Sac où les pêcheurs mettent leurs provisions et leur pêche	Panatièro, saquet
Sandwich	Pan-garni, quichié
Sandwich provençal à l'huile	Pan-bagna
Sébile de boulanger, (enfariner la sébile avant d'y mettre la pâte)	Enfarina la paiasso
Sébile de boulanger, où l'on met la pâte avant de la porter au four	Paiasso
Sel	Sau
Semoule	Soumoulo, granet
Semoulerie	Fabrico de soumoulo
Spatule pour remuer la pâte, la bouillie ou la confiture	Bouiradou, batedou, batouiro
Tarte	Tarto
Tartelette	Tartouno, tarteletto
Torque (par référence aux colliers métalliques des Gaulois), gâteau en forme de couronne que l'on offre aux personnes qualifiées dans certaines fêtes	Torco, tourtihasso
Tortillon, pâtisserie en forme d'anneau	Brassadèu, tourtihoun, torco
Tourte	Tourto, torto
Tourte croquante	Croustado, croucanto
Tourteau, petit gâteau de forme circulaire que l'on faisait cuire sur la cendre ou sur les charbons	Tourtèu
Ustensile en bois, muni d'un anneau et d'un grand couteau servant à couper le pain	Canestre, taio-lesco

Quelques expressions provençales

Blafard, couleur de farine	« Farinous, farinèu »
C'est du blé en grenier, c'est un profit assuré, une bonne créance	« Acò 's de blad ensaca »
C'est l'âne du meunier, il s'arrête à toutes les portes	« Es l'ase dóu móunié, s'arrèsto en tóuti li porto »
Ce blé est maigre, grêle comme du lin	« Aquéu blad sèmblo de lin »
Chaque meunier veut diriger l'eau vers son moulin	« Chasque móunié vòu vira l'aigo à soun moulin »
Dérober du blé à ses parents pendant la nuit, commettre un larcin domestique, un larcin amoureux, prévariquer	« Faire de blad de luno »
Dicton qui reflète l'éternel conflit entre les producteurs et les meuniers : <i>Le meunier dérobe la farine, Il prend un setier et rend une hémine</i> » (le setier de grain était une mesure d'environ 6 décalitres,	« Moulinié pano farino D'un sestie ne fa 'no emino »

soit le double d'une hémime)	
Dicton usité parmi les jeunes filles en consultant, comme augure de mariage, des feuilles de blé qu'elles tiennent dans la main : <i>Blé, blé. Dis-moi la vérité : Jean et Jeanne seront-ils mariés ?</i>	« Blad, blad. Digo-me la verita : Jan emé Jano saran marida ? »
Dicton : Le blé en fleur, Dans quarante jours, Le pain est au four	« Lou blad en flour, Dins quaranto jour Lou pan es au four. »
Duper (donner du blé mouillé)	« Baia blad bagna »
Faire aller la langue, jaser (faire aller le biscuit)	« Faire ana la bescuchello »
Farine (bousiller l'ouvrage)	« Faire de farino de guerro »
Farine (être d'accord)	« Faire farino ensèn »
Fête qu'on célébrait après la moisson et, aussi, dernier repas où l'on mange tout. « Lorsque les gerbes allaient être retirées, un des moissonneurs en faisait une beaucoup plus grosse pour la dernière. Cette gerbe était arrosée de plusieurs bouteilles de vin et donnait lieu à un repas qui se terminait souvent par un peu de désordre »	Garbo-baudo (gerbe joyeuse)
Four (Il fait noir comme dans un four)	« Es clar coumo la gorjo d'un four »
Four (Il y fait chaud comme dans un four)	« Ié fai caud coumo dins uno jasso »
Four (on ne peut pas à la fois être au four et au moulin) on ne peut servir et dire la messe en même temps	« Poudès pas faire ensèn lou clerc emé lou capelan »
Four (ouvrir la bouche comme un four)	« Bada coumo la goulo d'un four »
Garder une poire pour la soif (garder le pâton ou le levain)	« Garda lou pastoun »
Il est fin comme un gâteau de pain bis	« Es fin coume un estève de pan brun »
Il est grêlé comme un moule à gaufres	« Es gravat coumo un mole de curbelet »
Il laisse l'eau pour les meuniers, se dit d'un ivrogne	« Laisso l'aigo pèr li móunié »
J'ai d'autres gerbes à lier, autre chose à faire (j'ai d'autres chèvres garder)	« Ai d'autri cabro à garda »
J'aurai les yeux sur toi, je te tiendrai dans l'ordre	« Te gardarai bèn de sauta i blad »
Le blé dans la plaine, le raisin sur les coteaux	« Blad dins la baïso e rasin sus lou gres »
Le froment d'Arles est le premier blé de France	« Lou premié blad de Franço es la seisseto d'Arle »
Manger son blé en vert	« Manja soun blad en erbo »
Mettre tout sans dessus dessous	« Bouta tout à tres blad »
Meunier jeune à cheval, Et vieux à l'hôpital	« Móunié jouine à chivau E vièi à l'espitau »
Meut-de-fin	Court de pan
Nourrir d'aliments délicats, choyer (nourrir au sucre et aux petits biscuits)	« Nourri au sucre e i bescuchello »
Nous ne vivons pas longtemps d'accord (nous ne mangerons pas beaucoup de blé ensemble)	« Manjaren pas grand blad ensèn »
On entre ici comme dans un moulin (cette maison est ouverte aux quatre vents)	« Aqueste oustau es dubert i quatre vènt »
On suspend au mur la boîte à sel et la boîte à farine	« Se pènjo la saliero emé la fariniero contro la muraio »
Paille (la terre ne peut perdre sa paille : le fermier sortant devait laisser la paille et les engrais, s'il les avait reçus, lors de son entrée en jouissance)	« La terro noun pòu perdre sa paio »
Paille (quand il y a de la paille, il y a du blé)	« Quand i'a de paio, i'a de blad »

Pain (avoir son pain assuré)	« Avé soun pan gagnant »
Pain (c'est du pain cuit, c'est profit certain)	« Acò 's de pan sus palo »
Pain (être mort) avoir assez mangé de pain	« Avé proun manja de pan »
Pain (faire passer le goût du pain, mettre à mort)	« Faire passa lou goust dóu pan »
Pain (gagner son pain à force de travail)	« Afana soun pan »
Pain (gagner son pain)	« Gagna soun pan »
Pain (il lui a déclaré son amour)	« i'a declara soun pan d'un sòu »
Pain (il n'échappera pas à cela)	« Pan blanc noun ié manque, qu'acò ié mancara pas »
Pain (manger son pain blanc le premier)	« Manja premié soun pan blanc »
Pain (manger un pain différent de celui du reste de la famille)	« Faire soun pan »
Pain (manger un pain mal sué, jouir d'une sinécure)	« Manja 'n pan mau afana »
Pain (n'avoir aucun des soucis de l'existence)	« Manja lou pan dóu sourd »
Pain (pleurer famine)	« Ploura pan »
Pain (vivre de privations)	« Avé pas de pan à miejo dènt »
Pain d'un jour, vin d'un an, et farine d'un mois	« Pan d'un jour, vin d'un an, e farino d'un mes »
Pain de fiancée, de fiancé ou de fiancés : le baiser de félicitation qu'on donne aux nouveaux mariés, embrassade qu'on reçoit d'eux	« Pan de nòvi, pan de nòvio »
Pain mal levé, pâteux. Un <i>pasticlau</i> est quelque'un ou quelque chose mal fait	« Pan que sèmblo un pasticlau »
Paroles que prononce la belle-mère en jetant du blé sur sa bru, quand celle-ci entre dans la maison de l'époux : Autant il y a là de grains de blé, Pour autant de temps soyez mariés !	« Aqui tant i'a de gran de blad, tant de tèms sigués marida ! »
Pois chiche. Dans toute la Provence et le bas Languedoc, on mangeait des pois chiches le dimanche des Rameaux. Cet usage remonterait à l'année 1418 où la famine régnait à Marseille : le dimanche des Rameaux, six navires chargés de pois chiches furent jetés à la côte par la tempête, leur cargaison fut distribuée au peuple	Cese
Sa femme le ruinera (elle lui fera manger du blé cher)	« Sa femo ié fara manja lou blad car »
Semer du blé, amasser du bien	« Faire de blad »
Siffle meunier, voici de l'eau (<i>réjouis-toi, voici une aubaine</i>)	« Siblo, mounié : l'eigado arribo »
Terrain pierreux, Terrain à blé	« Terren peirié, Terren bladié »