

## Boire et manger au début du xx<sup>e</sup> siècle à Corps-Nuds, au sud-est du bassin de Rennes

Mon exposé s'appuie essentiellement sur un document de famille qui se trouve en ma possession et que j'ai déjà utilisé pour mon D.E.S. en 1955 ; il consiste en un questionnaire rempli par mon grand-père pour un concours agricole de niveau régional. Il est important de situer ce document dans l'espace et dans le temps. Dans l'espace, il s'agit d'une exploitation agricole du bassin de Rennes, dans sa partie sud-est, qui était une région riche, de l'intérieur, où les comportements à la table de la ferme n'étaient pas les mêmes que, par exemple, ceux qui sont décrits dans *Le Cheval d'Orgueil* (1). Bien entendu, Corps-Nuds n'est pas un cas isolé, mais représente un exemple de ce qui se passait dans le sud-est du bassin de Rennes.

On a tendance à croire que l'évolution des campagnes a commencé au lendemain de la première guerre mondiale, qui a été réellement une grande rupture ; cependant, nous avons là plusieurs années avant la guerre, en 1909, déjà un exemple de progrès : progrès dans l'alimentation, accompagnant des progrès techniques considérables, à une époque où on a à peu près surmonté la misère liée à la disparition de l'industrie des toiles de chanvre.

Outre ce document, pour le commenter et en relever les lacunes, j'ai fait appel un peu à mes connaissances personnelles, mais je dois beaucoup au témoignage de ma tante qui était en 1909 le bébé d'un an mentionné dans le questionnaire : ses souvenirs d'enfance se rapportent à la veille de la première guerre mondiale.

Le document répond avec précision aux questions posées. Il indique globalement les quantités de nourriture et de boisson consommées dans l'exploitation, de sorte qu'il faut savoir combien de personnes se partageaient ces quantités. Le document nous indique qu'il s'agit d'une ferme de 44 hectares, où étaient employés 2 charretiers,

(1) P.-J. HELIAS, *Le Cheval d'Orgueil*, Paris, 1975.

3 domestiques de culture, un vacher, 3 filles de basse-cour, soit 9 travailleurs permanents dont 8 adultes et un adolescent, le vacher ; 3 journaliers, ou 4 suivant la saison, 2 femmes de journée ; soit au total, avec le patron et sa femme, 16 ou 17 personnes à longueur d'année, sans compter les enfants.

Ici s'impose une première remarque : il faut souligner la densité de la main-d'œuvre agricole, de 1 personne pour 2,75 hectares, et je souligne aussi qu'il y avait à peu près le même personnel pendant la morte saison, contrairement à certaines idées reçues : le progrès technique en agriculture n'a pas provoqué l'exode rural, il a contribué au contraire à maintenir à la terre de fortes densités de travailleurs, d'autant plus qu'il s'agit d'une région de bocage, ce qui entraîne des travaux spécifiques. De sorte qu'au début de ce siècle l'agriculture nourrissait directement, sur place, une nombreuse population agricole.

Nous avons les quantités des différents produits consommés. La liste, pour un concours pourtant régional, a été dressée probablement par des Parisiens, car on n'avait pas prévu le sarrasin, que le candidat a dû ajouter. Il n'a pas ajouté avoine et riz qui étaient pourtant au menu une fois de temps en temps : en effet, le riz était connu depuis longtemps dans nos campagnes, puisque lors de la disette de 1770 le riz figure parmi les denrées que le général de la paroisse de Corps-Nuds fait distribuer aux indigents. De même, il aurait pu ajouter les châtaignes car il y avait de nombreux châtaigniers greffés, appartenant à l'exploitation.

Voici les quantités, tout d'abord, de produits végétaux : 25 sacs de farine de blé ; c'étaient des sacs de 80 kg. À l'époque, tout le monde le savait : pour un sac de 100 kg de blé on obtenait un sac de 80 kg de farine ; 25 sacs font donc 2 000 kg de farine pour l'année - ou 20 quintaux ; 1 200 kg de farine de sarrasin ; 500 kg de pommes de terre ; 20 kg de haricots ou légumes secs. La boisson est classée avec les produits végétaux : 70 barriques de cidre.

Puis viennent les produits animaux : 125 kg de viande de boeuf, 175 kg de viande de veau, 600 kg de viande de porc, 50 volailles, 15 lapins, 1 500 litres de lait, 470 livres de beurre (soit 235 kg), 100 douzaines d'oeufs. La rubrique «fromage» est laissée en blanc : on ne mangeait donc pas de fromage. Par contre, la rubrique «poisson» ne figure pas dans la liste, et pourtant on consommait du hareng ou de la morue le vendredi, probablement, mais il y avait aussi du poisson frais provenant du vivier de la ferme, très poissonneux, qui fournissait tanches et carpes une fois par semaine ; plus tard, il y eut tous les mercredis le poisson apporté par la poissonnière selon la commande du mercredi précédent.

Pour apprécier les quantités indiquées, je trouve commode de faire une moyenne par semaine : cela fait 40 kg de farine de blé, 24 kg de farine de sarrasin, 10 kg de pommes de terre, 400 grammes de haricots, 2,5 kg de boeuf, 3,5 kg de veau, 6 kg de porc, 1 volaille par semaine, un lapin de temps en temps, 30 litres de lait, 9 livres de beurre, et 2 douzaines d'oeufs. Sans oublier, pour la boisson, presque une barrique et demie : sachant qu'une barrique comptait 220 litres environ, on consommait 300 litres par semaine. Il faut cependant compter environ 10 % de perte dans les fonds de tonneaux, ce qui ramène à 270 litres la quantité réellement consommée en moyenne par semaine par 17 personnes, soit 16 litres en moyenne par semaine et par personne, ou 2,3 litres par jour.

Après le tableau des quantités globales, il y a celui de la composition des repas du personnel. Il y a 4 repas par jour : le matin, potage, légumes et viande ; le midi, viande et laitage ; à 4 heures, viande et beurre ; le soir, soupe, viande et légumes. La collation de 4 heures ne se faisait que pendant la belle saison ; j'ai connu l'époque où on observait encore cette tradition : je crois que c'était de Pâques à la Saint-Michel car les jours étaient longs et on travaillait souvent jusqu'à la nuit.

Ces tableaux dans leur sécheresse appellent quelques commentaires. Remarquons d'abord qu'il est question de farine de blé, et non de pain : le pain en effet était fait à la ferme qui disposait d'un four. Avec 80 kg de farine, on faisait 100 kg de pain, tous les quinze jours. Cette équivalence de 100 kg de blé pour 100 kg de pain était la base de calcul dans la pratique de l'échange qui se fit beaucoup de 1920 à 1950 entre le boulanger et le cultivateur, quand les gens ne voulaient ou ne pouvaient plus boulanger à la ferme. Je fais appel à mes souvenirs d'enfance pour évoquer ce qu'on appelait le pain de ménage qui se conservait réellement, sans durcir, une quinzaine de jours, et qui était savoureux (2). Quant à la farine de sarrasin, elle servait à faire la galette, quotidiennement, dans la cheminée de la salle commune, sur la pierre à galette semblable à celle que je conserve en souvenir et à titre de document, qui mesure 55 cm de diamètre ; c'étaient donc des galettes de 50 cm qui étaient faites par la maîtresse de maison, immédiatement avant et au début du repas de midi. La pâte à galettes était faite avec de la farine et de l'eau ; empilées sur une claie de bois appelée *galettier*, les galettes étaient consommées chaudes, en entrée, avec le laitage qui est indiqué pour ce repas de midi et qui n'est autre que le lait baratté. Je dois préciser que le lait baratté, ou lait ribot, est un véritable lait, maigre, blanc et de consistance un peu plus épaisse que le

(2) O. THEVENIN, «La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de l'alimentation», dans *Mémoires de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Bretagne*, 1993, p. 266 et 267.

lait naturel, et non *l'eau aigrette appelée sérum* qui se dégage du beurre, comme je l'ai lu dans une communication du congrès de Quintin (3). Les 1 500 litres de lait qui sont indiqués ne comprennent pas ce lait baratté, car le prix marqué est de 13 centimes par litre, c'est-à-dire un peu plus de deux sous et demi ; tandis que le lait baratté, étant un sous-produit, était considéré comme de nulle valeur : ce qui n'était pas bu à table était donné aux cochons. La farine de sarrasin valant 27 F les 100 kg, contre 37,5 F les 100 kg de farine de froment, l'entrée du repas de midi, le *dîner*, était abondante et économique ; je préfère cette expression *économique*, plutôt que de dire que la galette de sarrasin était la nourriture du pauvre, car nous n'étions pas pauvres, et tout le monde, indistinctement, en mangeait.

Une autre sorte de laitage, de nulle valeur également, était le *lait égoutté*, consommé sucré, en dessert, comme on en trouve encore sur les marchés sous le nom de fromage blanc : le lait caillé naturellement (4), écrémé, était mis dans un vieux torchon noué aux coins, suspendu, de sorte que *l'eau aigrette* que nous retrouvons ici sous le nom de *petit lait* s'écoulait. Dans l'ensemble, le lait caillé était destiné aux cochons plutôt qu'à faire des desserts. Quant à savoir sous quelle forme on consommait le lait naturel, disons d'abord qu'il était *coulé* avant d'être consommé, c'est-à-dire passé dans un entonnoir muni d'un filtre pour le débarrasser de ses impuretés : cette mesure d'hygiène élémentaire était couramment observée ; voilà donc à quoi servait le *couloir* (5), qui n'était pas un instrument à écrémer le lait, soit dit en passant. Les adultes ne prenaient pas de lait au déjeuner. Il y avait parfois du riz au lait ou des oeufs à la neige, desserts qui se cuisaient dans la cheminée ; de plus, toutes les femmes savaient faire le flan d'oeuf qui était cuit au four après le pain.

Mais le lait n'entrait pas que dans les desserts : il y avait la soupe de lait une fois par semaine environ, soupe à l'oignon dans laquelle l'eau est remplacée par du lait, en tout ou en partie ; et sans doute de temps en temps un plat de noces, à la farine d'avoine. Je pense aussi à l'usage que j'ai encore connu dans mon enfance de remplacer, pendant les grandes chaleurs, la soupe du soir par des cailles faites avec du lait frais et entier auquel on ajoutait un peu de présure (6).

(3) *Ibidem*, p. 268.

(4) *Ibidem*. Naturellement, et non à la présure comme il est dit dans l'article précédemment cité p. 268

(5) *Ibidem*. Je dois souligner les erreurs contenues dans ce même article sur l'usage du couloir, p. 268

(6) Il faut donc préciser que le lait frais caillé à la présure n'avait pas le même goût et n'était pas destiné au même usage que celui qui caillait naturellement, en vieillissant.

Observons que les 1 500 litres indiqués représentent moins de 100-litres par personne et par an, ce qui est peu et pourrait suffire pour les usages que je viens d'indiquer.

Je considère comme un progrès le fait de consommer de la viande de boucherie, boeuf et veau, et non seulement le porc. Celui-ci se présentait le plus souvent sous la forme de lard salé qui n'était pas rance (7), contrairement à ce qui a été affirmé à la légère, car le sel assure une bonne conservation dans le charnier. Mais il ne faut pas oublier la charcuterie, saucisses, boudin, pâtés, etc., au moment où l'on tuait le cochon, ce qui devait bien arriver quatre fois par an, pour faire les 600 kg de viande qui sont indiqués. On évoque la saucisse aux choux ou la saucisse grillée sur la braise. Cependant, on mangeait de la charcuterie fraîche un peu plus souvent, car, n'ayant pas de réfrigérateur à cette époque, quand on tuait le cochon, on portait de la charcuterie à des parents qui rendaient la politesse à leur tour.

Le prix au kg de viande est indiqué. Je pense qu'il s'agit d'une moyenne, car on ne prenait pas toujours le même morceau, bien que ce soit concevable pour le boeuf : on faisait généralement un *bouilli* par semaine (c'est ainsi qu'on appelait le pot-au-feu) ; on prenait de temps en temps une langue de boeuf ou des tripes. Quant à la viande de veau, on en faisait un ragoût, mais aussi parfois le rôti du dimanche ; le foie, les rognons, le coeur, le ris de veau, la tête de veau permettaient de varier les menus. Les 50 volailles n'étaient pas toutes nécessairement des volailles à rôtir ; on tuait un coq ou une poule pour faire une blanquette ; la poule au riz faisait un plat copieux, tandis que les lapins s'accommodaient en civet. Les rôtis se faisaient dans la casse, devant le feu de cheminée.

Je pense qu'on donnait souvent la préférence aux plats qui permettaient de mettre beaucoup de légumes et de découper la viande en petits morceaux, car il y avait de la viande à chaque repas, et les quantités indiquées étaient partagées entre 16 ou 17 personnes. Sur une carte postale contemporaine, on voit dans la cour de cette ferme, des oies qui finissaient par avoir les honneurs de la table et qui permettaient de donner un bon morceau à chacun. Si on fait la moyenne par personne, on a environ 750 grammes de porc par semaine, 375 g de viande de boucherie, un morceau de volaille, un oeuf et demi. Les oeufs se consommaient le plus souvent à la coque, le matin, mais aussi sous forme d'omelette, au lard ou à la saucisse (ce n'était pas le plat du vendredi), ou à l'oseille. Les hommes aimaient fricasser eux-mêmes l'oeuf sur la pierre pendant ou après la confection des galettes. N'oublions pas les 9 livres de beurre consommées par

(7) *Ibidem*, p. 276.

semaine, soit une demi-livre par personne : le beurre est indiqué au repas de 4 heures, qu'on appelait la collation, mais j'ai tendance à penser qu'il apparaissait sur la table à la fin des autres repas : si quelqu'un avait encore faim, il pouvait se faire une *beurrée*. On utilisait aussi beaucoup de beurre pour la préparation des plats, et on en mettait dans la soupe de légumes.

Nous avons dit que les quantités de nourriture étaient partagées entre 16 ou 17 personnes : ce partage était-il égalitaire ? Je crois pouvoir affirmer que chacun mangeait à sa faim, et qu'en particulier le vacher, qu'on appelait le *pâtou* et qui était un adolescent parfois très jeune, n'avait pas une demi-portion sous prétexte qu'il ne fournissait pas le même travail, contrairement à ce que Per Jakez Hélias a vu dans les fermes de son pays natal (8).

On observait cependant une hiérarchie dans le service, sinon dans les quantités attribuées : ma grand-mère déposait la soupière ou le plat devant son mari qui faisait suivre au charretier, et ainsi de suite ; veillant à tout, elle se servait la dernière, mais il y avait assez pour tout le monde. Je conserve une belle et énorme louche en bois qui donne une idée des quantités englouties.

On mangeait à table, une table très longue, contrairement à l'usage de la génération précédente, lorsque la table-maie du pays de Rennes ne permettait pas de s'asseoir commodément, et qu'on se dispersait dans la salle ou à la porte suivant la saison. Ma grand-mère introduisit le progrès en remplaçant les écuelles de terre par des assiettes de faïence blanche.

Comment justifier la quantité de cidre qui était bue à la Fontaine, puisque tel est le nom de la ferme ? On buvait à table, mais les hommes emportaient leur provision de cidre en allant aux champs. Quand ils travaillaient en groupe, et plus particulièrement au temps des foins et des moissons, c'était le travail du *pâtou*, l'après-midi, ou des enfants, de porter l'énorme cruche pour permettre aux travailleurs de boire du cidre frais.

Observons enfin que le prix de revient de la journée de nourriture d'un homme est estimée à 1,15 F. Quand j'étais en activité, j'utilisais ce document en classe de première, dans le contexte de l'exode rural. Et je faisais appel aux ouvrages de Jean Guéhenno, *Changer la vie*, en particulier, pour dire qu'un ouvrier cordonnier à Fougères, à la même époque, gagnait 16 francs par semaine, quand on ne lui comptait pas de retenues (9) par exemple pour être allé aux cabinets trop souvent.

(8) P.-J. HELIAS, *op. cit.*, p. 24 et 390-391.

(9) J. GUEHENNO, *Changer la vie*, Paris, 1961, p. 68.

Si cet ouvrier s'était nourri comme nos ouvriers agricoles, il lui aurait fallu un peu plus de 8 F par semaine ; et si sa femme et un enfant mangeaient la même chose, peut-être en quantité un peu plus faible, cela ferait 20 F par semaine pour la nourriture. Bien entendu, la femme travaillait aussi, mais gagnait moins qu'un homme. Dans ces conditions, il serait resté 5 F par semaine, dans une famille à enfant unique, pour faire face au loyer, à l'habillement et autres dépenses. Ce n'était pas possible. Et encore, les prix qui sont donnés ici correspondent en grande majorité au prix de vente à la ferme, à cause de l'autoconsommation. Disons que les ouvriers des villes ne pouvaient pas se permettre de se nourrir aussi bien qu'à la campagne. Par conséquent, il faut voir que l'exode rural était provoqué par les conditions démographiques, essentiellement, et non par le niveau de vie qui aurait été plus élevé en ville. Il n'y avait pas de place pour tous à la campagne, malgré l'intensification et la diversification de la production agricole qui exigeait de plus en plus de main-d'oeuvre.

On doit poser tout de même la question de savoir si on peut généraliser, ou s'il s'agit d'un cas particulier, car quand on se présente à un concours, c'est qu'on a conscience d'être parmi les meilleurs. Mais il ne faut pas négliger l'effet d'entraînement, car à la campagne tout se sait ; les ouvriers savaient dans quelles fermes on mangeait bien, et tous auraient voulu y être embauchés. Donc les fermiers, pour pouvoir choisir de bons ouvriers, devaient suivre l'évolution dans le domaine de la nourriture. Il n'en était peut-être pas de même dans les exploitations familiales, celles qui n'employaient pas de personnel salarié. Au lendemain de la seconde guerre mondiale, on citait encore telle ou telle ferme où l'on mangeait du lard à longueur de semaine ; c'était devenu très rare.

Une évolution s'est produite entre les deux guerres, mais ce fut lent et difficile. Le café fut introduit au début des années 20, d'abord le dimanche, puis tous les jours ; ma grand-mère voulut mettre une condition à ce qui était présenté comme une compensation : ôter la bouteille d'eau-de-vie qui était une ancienne tradition ; ce ne fut pas facile. Un jour, au début des années 20, mon grand-père ayant exprimé le désir de manger des betteraves rouges, ma grand-mère en avait déposé sur la table un plat décoré de persil et de rondelles d'oignons ; entrant dans la salle commune, le charretier dit à haute voix : *Moi, je ne veux pas de cela, les betteraves, c'est fait pour les vaches !* La première fois que des artichauts furent servis, il y eut encore quelqu'un qui refusait de goûter. Un légume aussi courant maintenant que la tomate était presque inconnu dans nos campagnes au lendemain de la deuxième guerre mondiale. Par ailleurs, cette région est devenue peu à peu grande productrice de pommes, à cidre bien sûr, mais aussi à *couteau*, et si elles n'étaient pas présentées à

table, en dessert, chacun pouvait s'en régaler à l'occasion, dans les champs et les vergers.

La tradition de la galette tous les midis s'est maintenue jusqu'en 1950 environ, toujours en autoconsommation, le sarrasin étant produit sur place : en effet, cette céréale réputée pauvre pousse aussi bien dans les terres riches, et le riche bassin de Rennes faisait une place à cette culture sans que ce soit au détriment d'une autre céréale réputée riche. Car il faut observer que le sarrasin est une culture dérobée, c'est-à-dire qu'elle occupe le sol pendant 3 mois seulement, semée en juin et récoltée en septembre, comme il est précisé à la page 8 du questionnaire.

En dehors des fermes, unités économiques fondées sur l'autoconsommation, il faut se demander si certaines petites gens ne manquaient pas de nourriture. Au début du siècle, et plus tard, dans mon enfance, il y avait encore de vrais pauvres, qui cependant mangeaient à leur faim, car ils pouvaient toujours demander dans les fermes certains produits gratuitement : ainsi, on donnait le lait baratté, que certains consommaient avec des pommes de terre ou des *grous*, bouillie de blé noir assez ferme pour être découpée en dés. On donnait aussi des légumes qui étaient cultivés dans les champs, et non dans les jardins potagers, et qui de ce fait étaient disponibles en abondance ; c'étaient principalement carottes, rutabagas, salades. Certaines femmes, à l'occasion d'un travail qui les occupait pendant quelques heures, tel que le ramassage des pommes à cidre à l'automne et en hiver, venaient avec plusieurs enfants qui étaient nourris par-dessus le marché. C'était une certaine solidarité, limitée, mais réelle, et qui faisait défaut en ville, par exemple à Fougères où la mère et la soeur du professeur de dessin achetaient carottes et navets en toutes petites quantités à la fois pour ne pas déséquilibrer le modeste budget (10).

Si je me suis quelque peu éloignée de mon document pour élargir le sujet, c'est que la connaissance intime que j'ai eue du milieu rural dans ma jeunesse m'y autorise, ainsi que mon D.E.S. sur *L'Agriculture dans le sud-est du bassin de Rennes*, en 1955, au laboratoire de géographie de Rennes, sous la direction d'André Meynier. Document écrit et témoignages sont donc les références de ce rapport. J'ai eu le souci de décrire avec exactitude la nourriture et certaines circonstances qui s'y rattachent. Par ailleurs, m'étant interrogée sur la misère dans les campagnes et l'exode rural, il me semble qu'il faut abandonner certaines idées reçues.

Theotiste JAMAUX-GOHIER

(10) J. GUEHENNO, *op. cit.* note 9, p. 159.



## RÉSUMÉ

Nous avons utilisé un questionnaire rempli en 1909 pour un concours agricole régional, d'un niveau supérieur aux comices cantonaux. Pour cette exploitation de 44 ha située dans le sud-est du bassin de Rennes et employant 16 ou 17 personnes, nous connaissons les quantités de produits utilisés pour la nourriture. Produits végétaux, céréales essentiellement, parmi lesquelles la place importante occupée par le sarrasin, permettait de se nourrir de façon économique, et aussi le fait que les produits étaient transformés sur place. La quantité de produits animaux est assez abondante, et là, déjà, il ne s'agit plus exclusivement d'autoconsommation.

Déjà la nourriture était abondante et variée. Le document indique la répartition des repas au cours de la journée, ainsi que leur composition. Une comparaison avec celle des ouvriers de ville s'impose. Une évolution s'est produite entre les deux guerres, mais fort lentement quant à la variété. Enfin, si l'exemple présenté concerne des gens bien nourris, nous n'avons pas oublié qu'il n'en était peut-être pas de même dans des exploitations plus modestes, et plus particulièrement qu'il y avait des pauvres dans la société rurale, mais il y avait une certaine solidarité.

Quand, en 1977 dans ces *Mémoires de Bretagne*, André Muscat faisait le point sur les publications en histoire des arts de la Bretagne, il lui fallait dix-neuf pages pour commenter l'architecture et sept seulement pour faire le tour des travaux sur la peinture et les arts du décor. Aujourd'hui, nous n'évoquerons pas l'architecture car le moisson est suffisamment riche par ailleurs : c'est, dès l'abord, assigner l'extraordinaire développement en à peine vingt ans des recherches et des publications de toutes sortes consacrées à la peinture, aux arts plastiques et graphiques en Bretagne.

Précisons ce constat. La profusion a, bien sûr, pour corollaire l'inégalité, mais elle témoigne d'un intérêt général et à tout niveau non seulement pour le patrimoine architectural (préserver et faire connaître la petite chapelle normande est une démarche traditionnelle), mais également pour le patrimoine pictural et cela est nouveau : c'est la petite ville qui recherche et rassemble le temps d'une exposition estivale les tableaux qu'elle a inspirés et qui fait l'effort financier de publier une petite plaquette pour marquer l'événement ; c'est le conseil général qui commande une exposition pour exposer les pièces de sculpture, orfèvrerie, broderies liturgiques, tableaux et menus dispersés dans le département. L'exposition et son catalogue prennent place, avec la vogue actuelle du phénomène exposition et l'importance du tourisme, parmi les éléments d'attraction et de prestige d'une ville ou d'une région. Quelle que soit l'échelle, articles, plaquettes, livres, catalogues d'exposition apportent au public informations et images dont il était encore privé il y a vingt ans.