

## L'alimentation en Sud-Finistère à la veille de la première guerre mondiale

Bien que déjà long, l'intitulé nécessite quelques précisions complémentaires. On peut déjà le supposer, c'est d'alimentation populaire qu'il sera question et même, pour être encore plus clair, de celle de la plus grande partie des habitants, à l'exclusion des extrêmes, une petite minorité de privilégiés et une proportion non négligeable de pauvres. «Sud-Finistère» doit aussi être mieux délimité : il s'agit en réalité du quart sud-ouest du département (l'arrondissement de Quimper, plus le canton de Châteaulin), soit environ 230 000 habitants, dont 62 000 urbains répartis en une demi-douzaine de villes situées en périphérie, à l'exception du chef-lieu où vivent près de 20 000 habitants (1). Dernière remarque : «à la veille de la première guerre mondiale» se lit aussi à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, si cette périodisation est toujours acceptée, en tout cas à une date charnière, notamment en milieu rural, même si un certain nombre de traits ont persisté entre 1920 et 1940, voire jusqu'aux années 50.

Les hasards de l'administration et de la recherche ont fait que l'on dispose d'informations sur l'alimentation de plusieurs localités de cette zone pour la période précédant 1914. Ces renseignements ont trois origines :

- une thèse de médecine publiée en 1911, qui éclaire sur les régions de Châteaulin et Fouesnant (2)
- l'enquête menée en 1913 par le ministère du Travail sur les conditions de la vie ouvrière et rurale (réponses pour Beuzec-Cap-Sizun, Quimper et le canton de Fouesnant) (3)

---

(1) Au recensement de 1911, le Finistère comptait 810 000 habitants. La zone concernée par l'article en regroupait 28,4 % sur un petit quart de la superficie.

(2) L. DUJARDIN, *Bretagne et Bas-Bretons*, s.l., 1911.

(3) Arch. dép. Finistère, 10 M 6. La réponse pour Quimper a été publiée dans les *Cahiers de l'Iroise* en 1983, p. 67-74.

– des témoignages recueillis dans les années 1960 sur Plozévet par deux géographes finistériens et au début des années 1990 par un chercheur quimpérois qui s'intéresse au passé de Langolen (4).

Au total, des éléments concernant une ville et cinq localités ou secteurs ruraux. On regrettera l'absence de sources analogues pour la partie maritime, ce qui réduit le sujet à l'alimentation ouvrière et paysanne. Néanmoins la matière demeure abondante et nous la présentons en trois parties.

### L'alimentation ouvrière : le cas de Quimper

L'enquête prescrite par le ministère du Travail fut réalisée à l'automne 1913. Elle fut effectuée par MM. Soulière et Alavoine, respectivement professeur départemental d'agriculture et président du tribunal de commerce de Quimper, qui visitèrent les deux principaux quartiers industriels de la ville : celui de la Providence (sortie vers Locronan) et celui de la Gare.

Les Archives du Finistère n'ont conservé que quelques questionnaires, mais possèdent leur rapport qui s'intéresse également à l'habitation. En ce qui concerne l'alimentation, deux points sont évoqués : l'heure des repas et leur composition.

*Les heures de travail dans presque tous les ateliers, usines et chantiers sont les suivantes : le matin de 7 heures à midi, le soir de une heure à six heures sans aucun repos pendant les heures de travail. Cependant dans un certain nombre d'ateliers, les couturières ont une demi-heure de repos dans l'après-midi de 4 heures à 4 heures et demie et dans ces ateliers, le travail se répartit comme suit : le matin de sept heures à midi, le soir de une heure et demie à 4 heures et de 4 heures et demie à 7 heures. Dans les ateliers de couture où il n'y a pas de repos dans l'après-midi, les heures de travail sont les suivantes : le matin de 8 heures à midi et le soir de une heure à sept heures.*

Il en ressort que la journée de travail dure dix heures et que les repas sont au nombre de trois : celui du matin, pris avant 7 heures, celui de midi entre 12 heures et 13 heures - 13 heures 30, celui du soir après 19 heures, pour utiliser le langage d'aujourd'hui qui calcule sur 24 heures. À l'époque on disait exclusivement «une heure de l'après-midi» et «sept heures du soir» ; en outre, il s'agissait d'heure solaire.

Quant à leur composition, le rapport est précis et donne des variantes :

(4) M. et P. LE RHUN, «Évolution du régime alimentaire à Plozévet, de 1800 à 1960», *Revue de géographie de Lyon*, 1967, p. 247-260 ; A. LE DOUGET, notes manuscrites. Nous remercions ces personnes d'avoir bien voulu nous autoriser à utiliser leurs travaux.

*Le régime alimentaire des familles ouvrières est tout à fait simple et malheureusement insuffisant.*

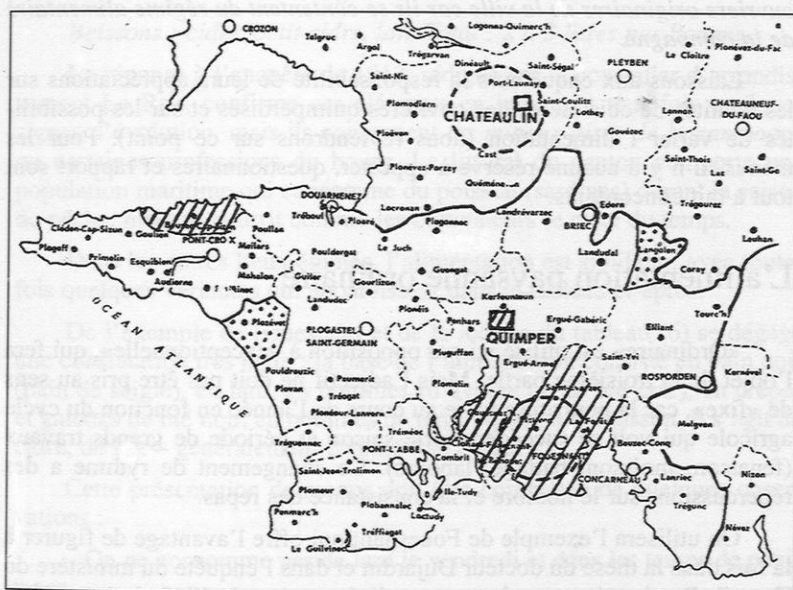
*Le matin avant le départ pour le travail : café au lait et pain ou café noir et pain.*

*À midi : soupe (la soupe est faite une fois par semaine, rarement deux fois par semaine ; elle est à base de viande de bœuf chez les ouvriers originaires de la ville, de viande de porc chez les ouvriers originaires de la campagne ; chez les uns et chez les autres, la viande de bœuf ou de porc est quelquefois remplacée par une tête de veau ou une demi-tête de bœuf). Après la soupe, le ménage consomme un ragoût de pommes de terre ; une ou deux fois par semaine, on fait un ragoût à la viande de veau ; le vendredi, on remplace le ragoût par un plat de poisson.*

*Le repas du soir consiste presque toujours en une soupe suivie de pommes de terre cuites à l'eau ou d'un morceau de pain et de beurre. Dans un certain nombre de ménages, le repas du soir consiste en café noir et pain.*

*Quelquefois, le vendredi, l'un ou l'autre repas est composé de galette de blé noir ou de bouillie d'avoine.*

*La plupart des ménages fabriquent eux-mêmes leur boisson ; celle-ci consiste en piquette à la mélasse. Quelquefois on remplace la piquette de*



  «Bretagne et bas-Bretons» (1911)
  Enquête ministère du Travail (1913)
  Témoignages recueillis dans les années 1960 (Plozévet) et 1990 (Langolen)

CARTE DES ZONES ÉTUDIÉES

*mélasse par une boisson fermentée faite à l'aide de pommes tapées et de houblon, ou de raisin sec et de houblon. Enfin les ménages ouvriers consomment du cidre lorsque le prix en est peu élevé.*

*La consommation de l'alcool dans les ménages est à peu près nulle, mais elle est malheureusement assez forte en dehors, c'est à dire dans les cabarets et débits.*

*Le régime alimentaire de l'ouvrier est, on le voit, des plus simples et nous pouvons ajouter qu'il est mal compris.*

*Il est bon d'ajouter que dans toute la région bretonne, à Quimper en particulier, la femme n'est pas habile cuisinière et ne sait pas apporter de grande variation dans les mets.*

*Il est aisé de comprendre que dans un pays comme le Finistère où le poisson est très abondant, où les légumes sont en très grand nombre et à bon marché, où la viande elle-même n'est pas très chère, il serait possible d'agrémenter le menu familial.*

*Tel qu'il est établi, le régime alimentaire comporte une charge très lourde à supporter pour les ménages ouvriers.*

*Nous avons constaté, sur ce point, que les ménages ouvriers originaires de la campagne vivaient plus économiquement que les ménages ouvriers originaires de la ville car ils se contentent du régime alimentaire de la campagne.*

Laissons aux enquêteurs la responsabilité de leurs appréciations sur les qualités de cuisinières des ouvrières quimpéroises et sur les possibilités de varier l'alimentation (nous reviendrons sur ce point). Pour les menus, il n'y a aucune réserve à apporter, questionnaires et rapport sont tout à fait concordants.

## L'alimentation paysanne ordinaire

«Ordinaire» est utilisé ici par opposition à «exceptionnelle», qui fera l'objet de la troisième partie. Mais l'adjectif ne doit pas être pris au sens de «fixe», car la nourriture varie au cours de l'année en fonction du cycle agricole qui voit se succéder morte saison et période de grands travaux (fenaison, moisson, battage, labours). Ce changement de rythme a des répercussions sur le nombre et la consistance des repas.

On utilisera l'exemple de Fouesnant qui offre l'avantage de figurer à la fois dans la thèse du docteur Dujardin et dans l'enquête du ministère du Travail. *Pendant les grands travaux*, dit le rapport de 1913, *la journée de travail dure du point du jour jusque fort tard le soir* (en fait jusqu'à la nuit); le texte de 1911 donne comme termes 5 heures et demie du matin et 8 heures du soir. Soit une amplitude de 14-15 heures incluant trois des quatre repas de cette période, le souper étant hors calcul.

On trouvera ci-dessous le texte intégral du docteur Dujardin :

*Cornouaille maritime. – Renseignements parvenus de Fouesnant.*

*De juin à octobre : 4 repas.*

- 5 heures et demie : soupe au lard ;
- de 11 heures à midi : bouillie, viande, galettes ou crêpes, cidre, lait ;
- 4 heures : lard froid, pommes de terre chaudes, lait, cidre (comme dans toute la Basse-Bretagne ce repas se prend aux champs) ;
- 8 heures : soupe fraîche au lard, crêpes froides dans la soupe (5), pain noir.

*D'octobre à juin : même régime. Seules changent les heures de repas, et la collation ne comporte qu'une beurrée ; dans beaucoup de localités, en hiver, il ne se fait que 3 repas de même nature que les précédents.*

*Le poisson est rare sauf à proximité de la mer.*

*Le pain le plus utilisé est le pain noir (seigle). Le pain blanc sert principalement dans la soupe. Quand il y a disette de crêpes, faute de blé noir, chaque homme mange environ 2 livres de pain.*

*Boissons : cidre, petit cidre, lait. Total : 2 à 3 litres par homme.*

La réponse à l'enquête de 1913, rédigée par le conseiller d'arrondissement Le Bris, confirme ces éléments en indiquant toutefois quelques signes d'évolution, mais ils concernent *les milieux aisés de la campagne* ou certaines professions du bourg. Le littoral du canton comporte une population maritime qui consomme du poisson (sardines) durant la saison de pêche, mais se nourrit comme les cultivateurs le reste du temps.

Dans les autres lieux étudiés, l'alimentation est similaire, avec toutefois quelques variantes qui apparaissent dans le tableau ci-après.

De l'exemple de Fouesnant et de la lecture du tableau (6) se dégage une constatation très nette : la base de l'alimentation consiste en pain noir (pain de seigle), en lard, en bouillies (d'avoine ou de blé noir), en crêpes et galettes de blé noir, en pommes de terre ; quant à la boisson, il s'agit de cidre, de lait – généralement écrémé – et d'eau.

Cette présentation de menus doit être complétée de quelques observations :

- On ne consomme pas de lard le vendredi et dans les temps de pénitence.

(5) Il s'agit alors de crêpes à l'eau (précision apportée par Gwennole Le Menn)

(6) L'enquête pour Beuzec-Cap-Sizun a été effectuée par F. Illiaquer, inspecteur départemental de l'assistance publique.

Repas	Localités	Plozévet	Beuzec-Cap-Sizun	Langolen	Châteaulin
Matin		soupe à l'oignon (« <i>soubenn-rouz</i> »)	soupe à l'oignon ou soupe au lait ou restant de la soupe au lard de la veille	soupe et pain à la graisse salée	soupe composée de crêpes de blé noir ou de pain blanc, pain et lard ou beurre ou café
Midi		soupe aux légumes ou au lard ou pommes de terre au lard ou galettes de blé noir parfois pommes de terre au poisson	pommes de terre à l'eau et lard ou lait ; souvent aussi, galettes et crêpes de blé noir et lait	bouillie d'avoine, parfois de blé noir ou de seigle cidre ou lait écrémé	bouillie d'avoine, ou de blé noir, pain et lard ou beurre tasse de lait, cidre
Collation		(l'été, vers 17 heures) pain de seigle et lard, arrosé de cidre ou de piquette		(période de grands travaux) pommes de terre à l'eau avec pain au lard ou graisse salée	(de mai à octobre) pain et lard
Souper		soupes, au lait, à l'oignon, aux pommes de terre ou pommes de terre au lait ribot (babeurre) ou bouillie (seigle, avoine...)	soupe (le plus souvent au lard) ou bouillie	soupe au lard et légumes (généralement pommes de terre) pain de seigle au lard	potons de terre cuites dans de la graisse salée
Observations complémentaires		boisson : cidre fabriqué sur place dans les fermes abritées du vent marin, acheté dans l'intérieur par celles du littoral ; à la buvette du bourg, cidre, eau de vie ou rhum	l'été, au lieu de lard, on mange du poisson (sardines, petits maquereaux, merlan) grâce au voisinage de la mer et de Douarnenez boisson : essentiellement eau, un peu de cidre dans quelques fermes, eau de vie en période de grands travaux	durant la fenaison, en milieu de matinée : crêpes aux œufs avec beurre fondu collation des jours de battage : crêpes froides au beurre avec lait caillé	pain : le plus utilisé est formé de froment (25%) et de seigle ; pain d'orge et de seigle dans certaines fermes ; pain de froment en faible quantité boisson : eau, lait (pur ou caillé), cidre

– Il subsiste des pratiques communautaires, mentionnées à Plozévet et Langolen, mais qui bien évidemment existaient dans les autres communes rurales.

À Plozévet, le chaudron de pommes de terre était posé sur la table et chacun y puisait directement avec sa fourchette, tandis que le cidre était contenu dans deux grands bols où chacun buvait à tour de rôle.

À Langolen, la bouillie d'avoine était cuite dans un «*chidourn*» (chaudron). Le chidourn était mis sur la table, un trou était fait au centre de la bouillie par la maîtresse de maison pour y mettre le beurre : c'était le «*toul-amann*» (trou du beurre) ; chacun se servait avec sa propre cuiller à même le chaudron, trempant son morceau dans le beurre. (les façons étaient identiques à Plozévet). De même le cidre était versé dans une seule écuelle qui circulait de l'un à l'autre.

– Il y a des apports saisonniers :

- poisson de mer (notamment sardines, comme on l'a vu) ou d'eau douce (truites, anguilles), mais le monde rural n'est guère amateur.
- gibier (pigeons, lapins) en période de chasse ou par braconnage
- châtaignes, notamment à Langolen

– L'alimentation est proportionnelle à la quantité de travail demandée.

Pour la nourriture, la suppression d'un repas en période de morte saison en est déjà un signe ; par ailleurs, il est bien évident que les repas étaient plus consistants au moment des grands travaux.

En ce qui concerne la boisson, la relation avec le cycle agricole est moins nette. Il semble bien que la consommation reste assez élevée tout au long de l'année. Car outre les réserves familiales, il y avait aussi le cabaret, clairement mentionné pour Plozévet, juste évoqué à Beuzec-Cap-Sizun, mais en fait présent dans toutes les localités. Le rapporteur pour le canton de Fouesnant en 1913, écrit : *la sobriété dans le breuvage laisse à désirer principalement dans les années d'abondance de cidre ; le fait de s'enivrer n'entache pas en général la considération*. Cette tolérance est largement répandue et se situe dans le droit fil de la tradition paysanne, illustrée au début du XIX<sup>e</sup> siècle par les dessins et textes de Perrin et Bouët, dont l'un s'appelle «*La première leçon d'ivrognerie*» (7).

– Enfin, si l'on fait une lecture inversée de ce régime alimentaire, on aboutit aux remarques suivantes :

Il ne comporte pas de pain blanc (froment), pas de viande de bœuf, peu de beurre, pas de volailles, ni d'œufs. Tous ces produits étaient pour-

(7) A. BOUËT et O. PERRIN, *Breiz-Izel ou vie des Bretons de l'Armorique*, Paris, 1844 (version définitive, plusieurs rééditions).

tant cultivés ou élevés, mais ils étaient destinés à la vente sur les marchés des villes voisines (8).

De même, café et vin n'y figurent pratiquement pas, mais en l'espèce il ne s'agit pas de productions locales.

## L'alimentation paysanne : les repas exceptionnels

Cette alimentation monotone était toutefois entrecoupée d'un certain nombre de repas exceptionnels – par la quantité ou la variété des plats –, à l'occasion de fêtes religieuses, familiales ou utilitaires comme la «*tuaison du cochon*».

### *La mort du cochon*

Les documents utilisés contiennent un témoignage (Langolen), une mention (Plozévet) et une allusion (Beuzec-Cap-Sizun), mais le fait est assez connu pour que l'on puisse généraliser sans crainte.

Elle constituait bien sûr un événement important puisqu'elle fournissait des réserves pour l'alimentation quotidienne. Le cochon gras était sacrifié selon un rituel qui a été décrit dans de nombreuses publications illustrées de photographies (de l'officiant qui ouvre l'animal sur toute sa longueur, de femmes recueillant le sang dans des bassines où elles le font tourner pour éviter qu'il ne caille, etc. ...).

Outre le boudin, on en faisait du lard salé, du pâté, de l'andouille, de la saucisse. La viande était mangée sans délai. Tout le village (au sens breton de hameau) était invité à un grand souper où étaient servis du pâté, du ragoût, des rôtis cuits pour la circonstance dans le four à pain. Il s'agissait d'un véritable festin – appelé «*fest-an-oc'h*», fête du cochon – où l'on se gavait de viande de porc comme si l'on eut une revanche à prendre (M. et P.-Y. Le Rhun).

### *Les fêtes religieuses (ou chômées)*

Noël passait inaperçu à Plozévet. À Langolen, en rentrant de la messe de minuit, on mangeait des brioches et un café ; le repas du lendemain comportait un ragoût ou un rôti.

(8) La culture des petits pois et des haricots n'était pas encore très développée ; ces légumes qui avaient débuté dans la région de Penmarch avant de se propager vers le secteur de Rosporden étaient en outre essentiellement destinés aux conserveries (précision du professeur Flatrès). Les appréciations des enquêteurs quimpérois de 1913 sur la possibilité de les intégrer aux menus ouvriers semblent peu justifiées mais peuvent s'expliquer par leurs activités professionnelles et/ou leur milieu social.



Au Premier de l'An, à Plozévet, on s'offrait entre voisins de l'alcool et, nouveauté, du café.

Les Gras étaient très fêtés à Plozévet. La fermière pétrissait la pâte du «baradous» (pain doux), aux raisins secs et la portait au four du boulanger à qui elle confiait aussi la cuisson d'une énorme tête de porc. À Langolen, on faisait cuire dans la soupe du far enfermé dans un sac de toile que l'on démoulait – difficilement – et que l'on mangeait le soir avec du pain au lard.

À Langolen, toujours, le lundi de Pâques était marqué par une grande consommation d'œufs sous diverses formes.

À Plozévet, lors du pardon de la paroisse, on invitait la famille et on régalaient les parents en visite de crêpes de froment bien fines (avec sans doute café et alcool). Ailleurs aussi, on célébrait par un bon repas le pardon de l'église paroissiale ainsi que des chapelles des différents quartiers de la commune.

#### *Les fêtes familiales (baptêmes, mariages)*

À Plozévet, le repas de baptême comportait un pot-au-feu, du ragoût de pommes de terre, des tripes, du gâteau breton. Les tripes, hachées menu, aux oignons, représentaient alors le sommet de la gastronomie et on en raffolait. Le gâteau était un peu compact, mais succulent. Les baptêmes y étaient nombreux car la natalité demeurait forte : 35 % pour les années 1909-1913, c'est à dire concrètement trois naissances par semaine (9).

À Plozévet, toujours, «le mariage d'une fille de paysans aisés donnait lieu à quatre jours de festin. Le boucher venait abattre une bête à cornes, suivi de femmes pour préparer les tripes». Une tente était dressée sur l'aire à battre. Il s'y déroulait un interminable repas de plats à base de viande (pot-au-feu, rôtis, ragoûts, tripes) entre lesquels on buvait du cidre ou de l'eau de vie et on dansait. Les jours suivants, le nombre des invités diminuait progressivement et on mangeait les restes en «kig-fried» (viande hachée réchauffée aux oignons).

À Langolen, on mangeait toute la journée :

- le matin, chez les futurs mariés, soupe à la viande ou ragoût
- avant la messe, charcuterie à volonté servie à l'endroit où aura lieu le repas
- repas : soupe, viande de porc et de bœuf et surtout tripes
- goûter : ragoût de bœuf et légumes
- souper : rôti et gâteau

(9) Au début des années 1890, la natalité rurale des cantons bigoudens et fousnantais avoisinait les 40%.

Ailleurs, les mariages se traduisaient également par une énorme consommation de viande (et de boisson).

Si on fait une lecture inversée de ces repas exceptionnels, l'alimentation y est tout le contraire de la nourriture quotidienne : viande de porc mais surtout de bœuf, aliments à base de froment (brioches, crêpes, gâteaux), beurre et œufs, accompagnés de café et d'alcool.

## Conclusion

L'alimentation ouvrière et paysanne en Sud-Finistère à la veille de la première guerre mondiale était donc assez fruste en ce qui concerne la vie quotidienne. Sans doute même était-elle insuffisante dans le milieu ouvrier (dont on ignore les repas exceptionnels). À la campagne, on mangeait généralement à sa faim, mais plusieurs passages des textes utilisés indiquent qu'on reste en dessous des possibilités. Pourquoi cette distorsion ?

Il y a une explication économique tout à fait simple, à savoir qu'une part de la production était vendue.

Mais il y a également une raison culturelle. Plusieurs réponses (Plozévet, Beuzec-Cap-Sizun, Fouesnant) disent que l'on pourrait manger mieux et que d'ailleurs on le faisait dans certaines fermes riches et dans les familles plus aisées résidant au bourg. Il faut en fait invoquer le poids de la tradition, renforcée par la cohabitation familiale des générations ; celle-ci avait d'ailleurs une conséquence pratique : dans la division des tâches, la cuisine au moment des grands travaux était faite par les femmes les plus âgées, les plus jeunes participant à l'activité agricole et se contentant de rentrer un peu avant les repas.

La première guerre mondiale va apporter un changement profond des mentalités et provoquer d'importantes transformations économiques.

Le résultat, en ce qui concerne l'alimentation, est que les éléments des repas exceptionnels vont devenir des composants de plus en plus fréquents de l'alimentation quotidienne. Par ailleurs le développement des échanges internationaux va diffuser lentement un certain nombre de produits tropicaux : riz, tapioca, cacao et oranges ; ces dernières seront longtemps le cadeau de Noël des petits campagnards (10).

Daniel COLLET

(10) Cf M. et P.-Y. Le Rhun, 2<sup>e</sup> partie de leur article.

### RÉSUMÉ

Les harsards de l'administration et de la recherche apportent des informations sur l'alimentation ouvrière et paysanne du sud-ouest du Finistère à la veille de 1914.

L'exemple ouvrier est celui de Quimper, où les menus des trois repas quotidiens se composent de café et pain (matin), de soupe à base de viande de bœuf ou porc suivie d'un ragoût de pommes de terre (midi), de soupe suivie de pommes de terre à l'eau ou de pain beurre (soir).

Le respect du vendredi est marqué par la consommation de poisson, de galettes de blé noir, de bouillie d'avoine. La boisson est une piquette à la mélasse, parfois du cidre, mais il faut y ajouter l'alcool consommé dans les cabarets.

La documentation concernant les localités rurales permet d'établir des distinctions.

La base de l'alimentation quotidienne consiste en pain noir (seigle), lard, bouillies (avoine ou blé noir), crêpes et galettes de blé noir, pommes de terre, accompagnés de cidre, lait ou eau. On peut y ajouter quelques observations : pas de lard le vendredi et dans les temps de pénitence ; survivance de pratiques communautaires ; apports saisonniers ; différence entre période de grands travaux (quatre repas consistants) et morte-saison agricole (trois repas plus légers), excepté pour la consommation de boisson.

Cette alimentation monotone est entrecoupée d'un certain nombre de repas exceptionnels. Le sacrifice du cochon qui fournit des réserves pour l'alimentation quotidienne est aussi l'occasion d'un grand souper où le voisinage vient consommer la viande de l'animal. Les fêtes religieuses sont peu célébrées, sauf les pardons de paroisse ou de quartier ; les baptêmes et mariages donnent lieu à quelques fastes culinaires. L'alimentation y est alors l'inverse de la nourriture quotidienne : viande de porc, mais surtout de bœuf (avec une prédilection pour les tripes), aliments à base de froment (crêpes, gâteaux), beurre et œufs, accompagnés de café et d'alcool.

Cette distorsion s'explique par des raisons économiques (vente d'une partie de la production) mais aussi par le poids de la tradition (renforcé par la cohabitation des générations).

La première guerre mondiale va transformer les conditions économiques et les mentalités et entraîner une évolution rapide de ce régime alimentaire.