



Se nourrir en 1850

Dossier enseignants / Visite de Poul-Fetan



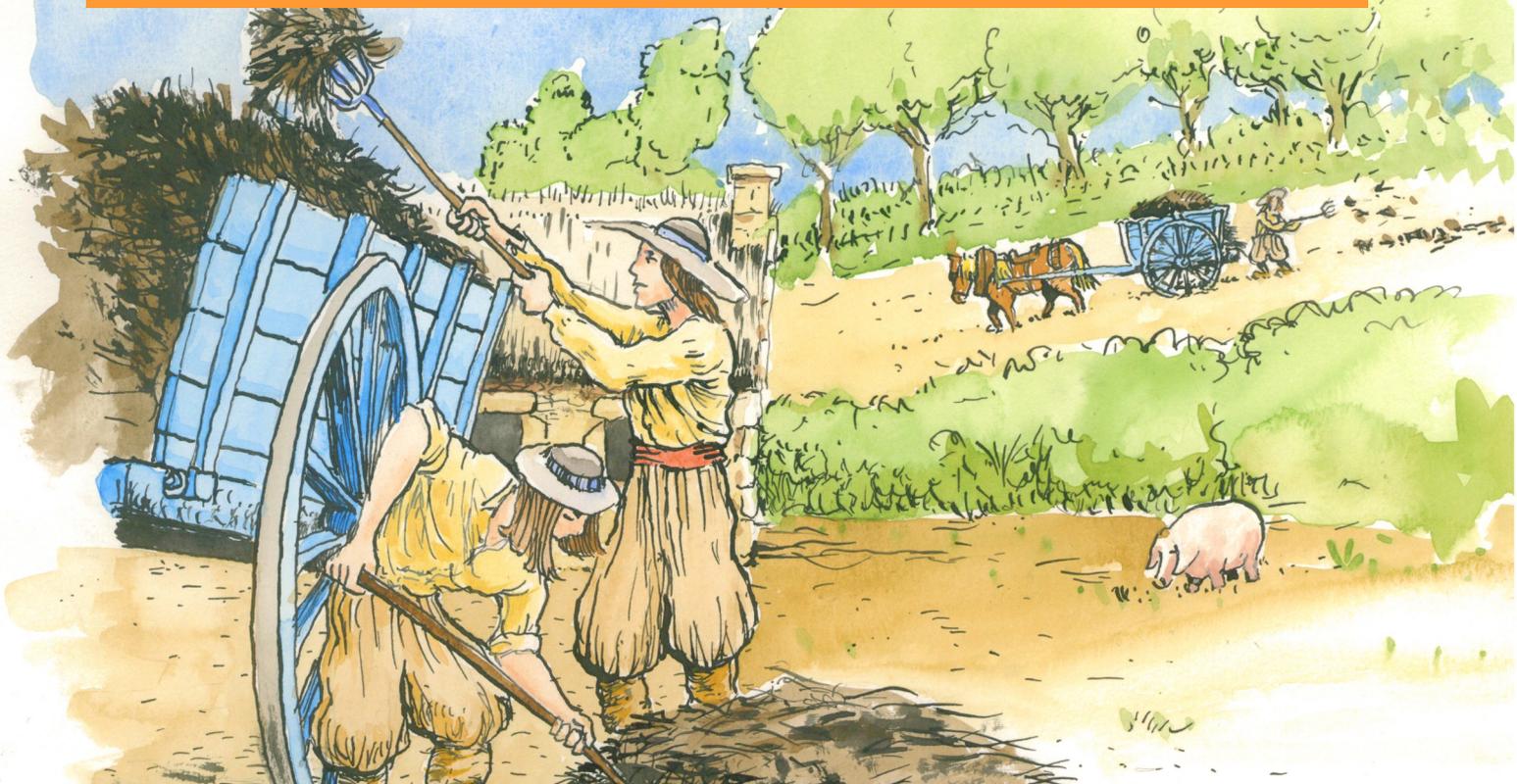
Pendant longtemps parent pauvre des sciences historiques, l'histoire sociale suscite de plus en plus l'intérêt des historiens. Depuis les années 80, de nombreux travaux de recherche portent sur la vie quotidienne des sociétés paysannes d'Ancien Régime et du 19^{ème} siècle.

Pour ces périodes, les historiens ont recours aux documents d'archives. Ainsi, les registres paroissiaux puis ceux de l'état-civil permettent d'étudier la natalité, les mariages ou encore les décès. L'alimentation et l'habitat peuvent être étudiés grâce aux inventaires après décès ou aux cadastres. Ainsi, le cadastre réalisé en 1844 à Poul-Fetan constitue un véritable « instantané » du village, nous permettant d'avoir une vision d'ensemble du site à cette date.

Pour la Bretagne, les travaux de voyageurs ayant traversé la province au cours du 19^{ème} siècle peuvent être une source d'information supplémentaire, à prendre néanmoins avec précaution, la Bretagne étant à cette époque considérée comme « exotique » et archaïque. Ainsi, les aquarelles de Lalaisse nous font découvrir une multitude de costumes colorés, et les tableaux et croquis de Perrin immortalisent les scènes de la vie quotidienne.

La Bretagne du 19^{ème} siècle est une province à dominante rurale (3/4 de la population). Les paysans y restent attachés à un mode de vie communautaire, régi par des codes précis et un « esprit de clocher fort ».

Les coutumes varient d'une paroisse à une autre et la classe paysanne offre des niveaux de richesse différents. Néanmoins, le mode de vie est assez homogène. A cette époque, loin de se figer, les paysans font évoluer leur culture (en particulier le costume).





L'habitat traditionnel breton

Poul-Fetan, un village de paysans

Les origines:

La présence de plusieurs sources a permis l'implantation d'une ou de plusieurs fermes dès le 16^{ème} siècle. Le lavoir et la fontaine qui l'alimente ont d'ailleurs donné au village son nom breton (« lavoir de la fontaine »).

Les documents d'archives sont peu nombreux pour le siècle suivant. Il semble néanmoins que le village se compose alors de plusieurs fermes, relevant de plusieurs propriétaires. Au moins 2 seigneurs se partagent la propriété théorique du village, le comte de Ménéray et le seigneur de Tévelec. Mais la propriété effective revient à 2 paysans résidant hors du village et sous-louant leur bien à des paysans plus modestes. A partir du 18^{ème} siècle, les familles de paysans propriétaires s'installent au village, constituant des lignées présentes jusqu'au siècle suivant.



Poul-Fetan vers 1850

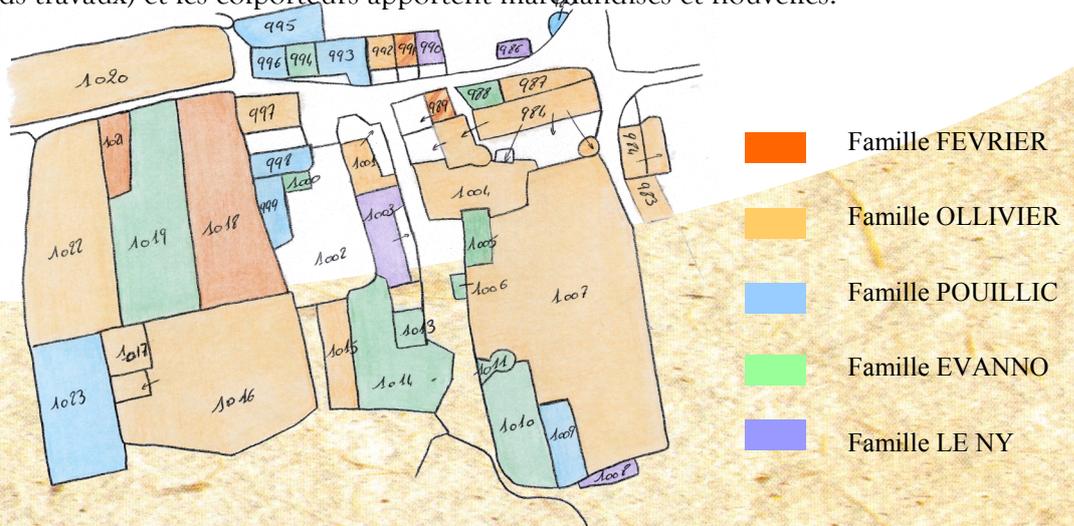
Le cadastre daté de 1844 nous permet d'avoir une vue d'ensemble du village dans les années 1850.

5 familles de propriétaires et 2 familles de locataires vivent alors au village, soit une cinquantaine de personnes. Certains sont mentionnés dans les registres d'état-civil, à l'occasion d'une naissance ou d'un mariage.

Les niveaux de richesse varient ; si la famille Ollivier possède 2/3 des 38 hectares de terres entourant le village, les 4 autres familles possèdent des fermes modestes (en moyenne 4 hectares). Les bâtiments agricoles sont peu nombreux : 1 remise à bois, 2 granges, 2 ou 3 celliers, 1 écurie et 3 fours à pain .

Poul-Fetan est un village de paysans mais abrite également des artisans, notamment un tisserand et un maçon.

Les habitants du village vivent pour la plupart quasiment en autarcie, consommant les céréales qu'ils cultivent et fabriquant eux-mêmes leurs vêtements et outils. Néanmoins, les paysans ne vivent pas repliés au village ; les occasions sont en effet nombreuses de sortir du village (marchés, foires et fêtes) ou au contraire de recevoir des visiteurs (mariages et grands travaux) et les colporteurs apportent marchandises et nouvelles.



Des habitations adaptées

Chaque secteur géographique de Bretagne se caractérise par un habitat particulier (chaumière, longère sous ardoise ou maison en torchis...), il est donc difficile de donner des généralités.

On retiendra simplement l'adaptation des maisons et des bâtiments agricoles aux conditions climatiques et aux ressources locales. En effet, les paysans construisent leurs maisons en utilisant les matériaux à leur disposition.

Le village de Poul-Fetan est situé dans le Bro-gwened, autrement dit le pays vannetais, un secteur riche en granit mais dépourvu de carrières d'ardoises ; les maisons des paysans sont donc des chaumières avec murs de granit et toits de paille.

L'architecture

La chaumière vannetaise est une maison de petites dimensions, avec des ouvertures peu nombreuses, le plus souvent pourvue d'un escalier en pierre en façade ou sur le pignon.

Les murs de granit se composent de deux murs de parement liés entre eux par un blocage constitué de tout-venant. Les moellons de granit sont liés par un mortier de chaux ou de bruyère. Seules les ouvertures sont constituées de pierres de taille, parfois récupérées sur des bâtiments en ruine. Ainsi, la porte double de l'un des greniers présente le même décor qu'une chapelle située à quelques kilomètres du village. Cette récupération atteste d'un souci d'orner sa maison et de « paraître ».

La charpente de la chaumière est constituée de châtaigner. Là encore, les paysans utilisent un matériau local ; les nombreuses châtaigneraies du secteur permettent d'exploiter les parcelles trop en pente pour être cultivées. La toiture est composée de paille de seigle, l'une des céréales cultivées au village.

Remarque : dans la région de Corlay (22), les maisons paysannes sont plus grandes et dès le 16^{ème} siècle, les murs de schiste sont recouverts d'une toiture en ardoises. Dans le pays de Mauron (56), le manque de roche dans le sous sol oblige les paysans à construire des maisons en torchis (seul le soubassement est en schiste).

Dans le pays vannetais, la maison d'habitation fait également office d'étable ; animaux et humains partagent le même espace, séparés seulement par une cloison en bois. Même chez les paysans aisés, cette règle semble s'appliquer. Cette cohabitation ne s'explique donc pas par une raison économique. La présence des animaux sert en fait à réchauffer une chaumière froide et humide (murs en granit, proximité de sources).

Le grenier de la chaumière sert uniquement à la conservation de la récolte des céréales et du fourrage des animaux. On y accède par un degré en pierre situé en façade (parfois sur le pignon) ou par une simple échelle en bois, accrochée au mur sur deux pierres faisant saillie. Parfois, une petite tourelle abrite un escalier à vis.



Le mobilier:

L'intérieur breton est lui aussi fonctionnel; chaque meuble a une place précise dans l'habitation.

La Bretagne est la seule région où les différents meubles sont accolés les uns aux autres et placés le long du mur du fond, en général le mur aveugle de la maison. On prend soin néanmoins de laisser un espace entre le mur et le mobilier afin d'éviter que les meubles ne prennent trop l'humidité. Cet espace peut alors constituer un espace d'intimité pour la toilette.

Le mobilier vannetais est plus sobre que le mobilier de Cornouaille mais utilise des matériaux de qualité (châtaigner sauf pour la façade réalisée en chêne). La réalisation des meubles s'effectue sur place ; les paysans font appel à un menuisier itinérant qui s'installe dans la maison le temps de son ouvrage et travaille le plus souvent de nuit afin de préserver ses secrets de fabrication.

Le mobilier breton se compose de coffres à usage multiples (rangement, siège, marche-pied pour rejoindre le lit-clos, table), d'armoires et de lit-clos. L'horloge n'est encore en 1850 que l'apanage des familles les plus aisées.

Le *lit-clos* est la pièce du mobilier la plus caractéristique de la Bretagne, et pourtant il est aussi utilisé dans d'autres provinces à la même époque (Auvergne, Jura). Inventé au 17^{ème} siècle, il offre chaleur et intimité.

La literie est sommaire ; un sommier de fagots et un matelas composé d'un drap de chanvre bourré de balle d'avoine. Dans chaque maison, on retrouve au minimum deux lit-clos : le lit parental situé à côté de la cheminée et le lit des enfants à côté de l'étable.

L'armoire de mariage, glissée entre les deux lits, permet aux parents d'avoir un peu d'intimité. Cette armoire est le plus souvent fermée à clé car elle conserve la richesse de la famille (on y cache l'argent de la vente du beurre). Lors d'une visite, elle est entrouverte, permettant aux invités de jauger la richesse de leur hôtesse, mesurée par la quantité de draps.

La *table-huche* (une maie recouverte d'un plateau coulissant) est placée sous la fenêtre. Elle sert de table mais également de garde-manger et de pétrin (*taol doaz*). Seuls les adultes et les enfants de plus de 7 ans participent au repas à table, la mère et les plus jeunes mangeant sur des coffres.

Le *vaisselier* étant un meuble onéreux, les paysans exposent la vaisselle dans les niches creusées dans le mur ou l'accrochent à une barre en bois installée sur le linteau de la cheminée. La vaisselle est le plus souvent en bois ou en terre cuite, parfois en faïence chez les paysans aisés. La fourchette n'est pas employée dans les campagnes (on mange surtout des soupes et des bouillies) et le couteau est un privilège du chef de famille. Chaque membre de la famille a sa cuiller, qu'il ne faut pas oublier quand on est invité.

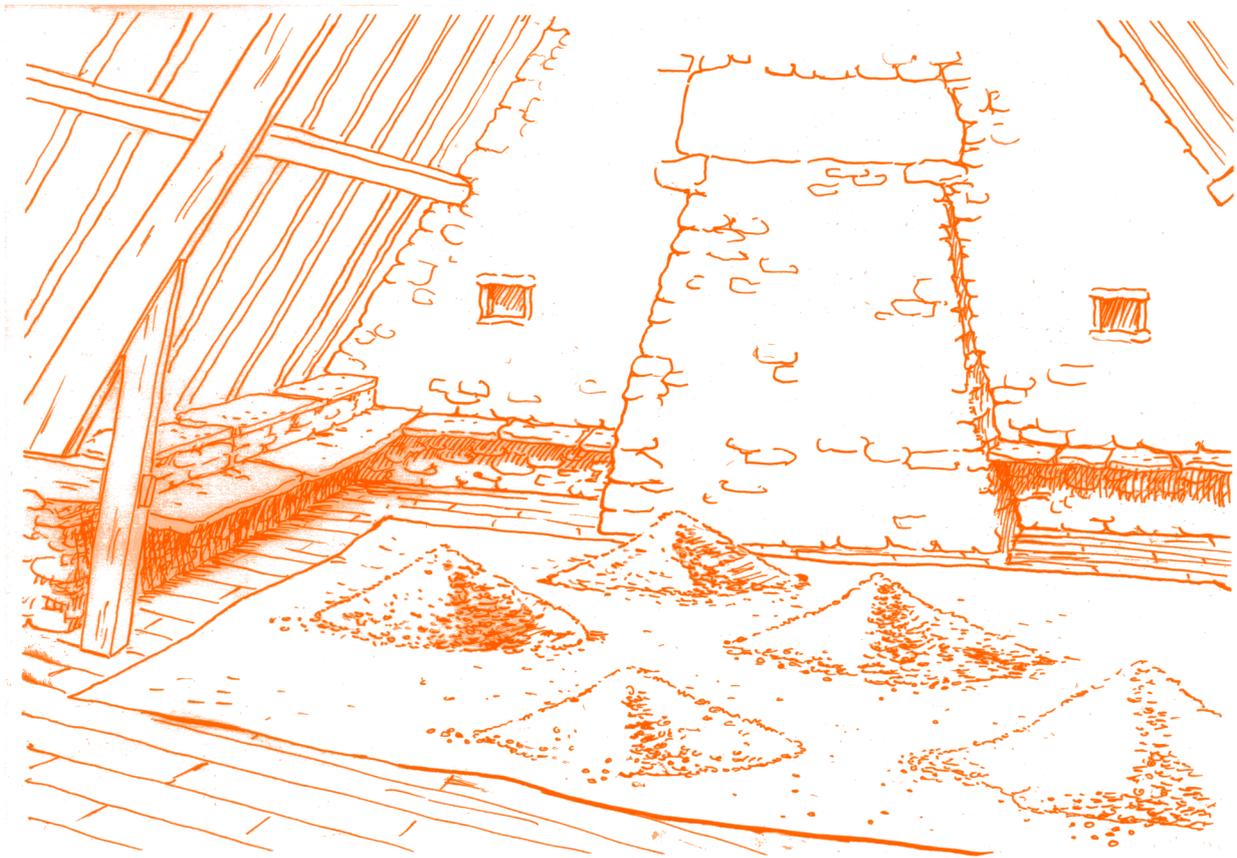


Le grenier

C'est le lieu de conservation de la récolte des céréales, base de l'alimentation de la famille, ainsi que du fourrage des animaux. Le plus souvent, même s'il n'y a pas de séparation physique (mur ou cloison), on distingue un grenier à grain et un grenier à paille. La récolte est engrangée par une porte gerbière accessible par un escalier ou une échelle. Le plancher est constitué de branches de châtaigner liées entre elles par de la terre à bâtir (terre, eau et paille) suivant la technique du torchis.

La récolte est disposée à même le sol, sur de gros draps de chanvre. Cette technique permet d'isoler la pièce de vie, en évitant les pertes de chaleur par la toiture. Des lucarnes permettent l'aération du grenier, la fermentation des grains entraînant un risque d'échauffement.

Le grenier sert également à ranger des outils, du linge sale ou le garde manger.



L'alimentation



Chez les paysans l'alimentation n'est pas une affaire de goût ; il s'agit surtout d'avoir des forces suffisantes pour les travaux de la ferme. Avant la révolution agricole et la mécanisation des outils, les travaux de labours, fenaisons et moissons se font à la seule force des bras. Si l'alimentation quotidienne est sommaire, elle est cependant en quantité suffisante. Les trois repas quotidiens en période hivernale sont complétés par deux ou trois collations apportées aux champs (pain beurré, crêpes et lait ribot). Comme pour l'architecture, il existe des variantes locales.

Modes de cuisson et ustensiles

Pièce maîtresse de l'intérieur breton, la cheminée demeure en 1850 la seule source de chaleur et le seul mode de cuisson. Il s'agit même en période hivernale d'un lieu de sociabilité : famille et voisins se retrouvent autour du feu pour la veillée.

L'âtre est souvent profond, permettant d'installer des bancs et le mur du fond est parfois percé de niches ayant différentes fonctions. Ainsi, certaines niches sont utilisées pour mettre le lait à cailler, d'autres pour mettre de côté les cendres de la cheminée (utilisées comme lessive). Le gros sel (provenant de Guérande ou de la presqu'île de Rhuys) est rangé dans des niches parfois fermées par des panneaux en bois. Il s'agit d'un élément important, car il permet la conservation de la viande et du beurre. Dans la cheminée, la charcuterie est mise à fumer. Durant la journée, on maintient un feu bien vivant. Le soir, les braises sont recouvertes de cendre afin de retrouver au réveil des braises incandescentes et ainsi pouvoir rallumer le feu sans avoir à utiliser d'allumettes.

Les ustensiles de cuisine sont bien connus car ils figurent en bonne place dans les inventaires après décès.

Ils sont peu diversifiés, le plus souvent en bois ou en terre cuite.

Le nécessaire de base présent dans toutes les chaumières se compose d'une **crémaillère** (parfois en bois chez les plus pauvres), d'une marmite en airain (bronze), de trépieds, d'une ou deux **billig** (plaque en fonte servant à la cuisson des galettes et crêpes).

La vaisselle se compose d'assiettes en bois (en faïence chez les riches) et de cuillers en buis. L'ensemble est complété par des jattes en bois et des pots en terre cuite. La **rozell** (raclette) et la **palichenn** (spatule) sont utilisées pour les crêpes. La vaisselle est rangée dans les coffres tandis que les cuillers sont suspendues au **parailler** (porte-cuiller).

Le saindoux ou graisse de porc est préféré au beurre pour la cuisson, l'argent de la vente du beurre permettant d'acheter des ustensiles ou du tissu.



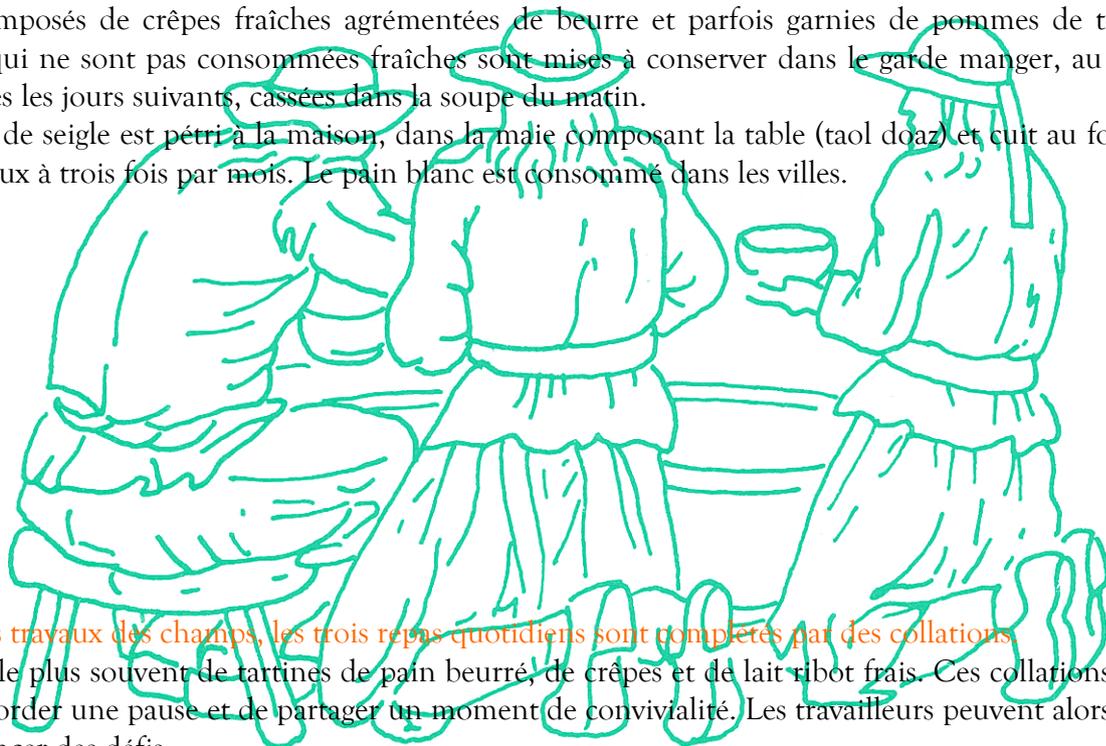
Repas quotidiens

L'hiver, la famille prend trois repas par jour.

Le petit déjeuner est le plus souvent composé de crêpes de blé noir cassées dans la soupe. Le midi on déjeune généralement de la bouillie de blé noir ou d'avoine, agrémentée d'un morceau de beurre ou de lait ribot. La bouillie constitue la base de l'alimentation des paysans, à tel point que les bretons sont alors appelés « ventre à bouillie ». Le repas du soir est l'occasion de finir les restes de soupe du matin et la bouillie du midi (alors découpée en morceaux revenus sur la billig). Les légumes du courtil (choux, navets, panais, oignons...) et des morceaux de viande de porc sont ajoutés à la soupe.

Le vendredi étant un jour maigre, on ne peut manger de viande ; c'est le jour du poisson sur la côte ou des crêpes de blé noir dans les terres. Les femmes préparent alors une grande quantité de pâte à crêpes avant de s'atteler aux soins des animaux et à l'entretien de la maison. Toute la journée elles cuisent les crêpes. Les repas sont composés de crêpes fraîches agrémentées de beurre et parfois garnies de pommes de terre. Toutes les crêpes qui ne sont pas consommées fraîches sont mises à conserver dans le garde manger, au grenier, et consommées les jours suivants, cassées dans la soupe du matin.

Le pain de seigle est pétri à la maison, dans la maie composant la table (taol doaz) et cuit au four commun ou privé deux à trois fois par mois. Le pain blanc est consommé dans les villes.



Lors des travaux des champs, les trois repas quotidiens sont complétés par des collations.

Il s'agit le plus souvent de tartines de pain beurré, de crêpes et de lait ribot frais. Ces collations sont l'occasion de s'accorder une pause et de partager un moment de convivialité. Les travailleurs peuvent alors discuter, jouer, ou se lancer des défis.

Le dimanche, les paysans consomment de la viande et des légumes. Il s'agit surtout de viande de porc. Au 19^{ème} siècle, les paysans ont pris l'habitude de tuer un cochon par an. Les différents morceaux sont alors salés et placés dans un charnier (en bois ou en terre cuite) ou fumés dans la cheminée pour être conservés et consommés au cours de l'année. Dans un souci d'économie, les paysans achètent le plus souvent un porcelet au marché, qu'ils engraisent ensuite avec les déchets de cuisine. La viande de bœuf est réservée aux jours de fête.

En 1850, une grande partie de la paysannerie vit quasiment en autarcie, utilisant ce qu'elle produit pour se nourrir et se vêtir. Ainsi, les paysans consomment les légumes de leur jardin, les céréales de leurs champs (bouillies d'avoine et de blé noir, pain de seigle...) et boivent principalement du lait (frais, caillé, lait ribot...). Châtaignes, pommes, fruits des bois apportent un complément alimentaire. Chaque ferme possède quelques ruches, de quoi couvrir les besoins en glucides (le sucre coûte cher)..

Le beurre

Le beurre est une matière grasse produite depuis le néolithique.

Il s'agit de battre la crème fraîche jusqu'à obtention de deux produits différents ; un produit solide appelé **beurre** et un produit liquide appelé **lait ribot**, petit lait ou lait de beurre.

Pendant des siècles considéré comme une graisse barbare, le beurre a acquis ses lettres de noblesse au siècle des Lumières. Au 19^{ème} siècle, les bourgeois des villes ne conçoivent pas un repas sans une belle motte de beurre décorant la table. **Les paysans ont alors trouvé un revenu d'appoint dans la vente de leur beurre.**

La production laitière étant faible (900 litres par an et par vache) et le cheptel réduit (3 ou 4 vaches par famille en moyenne), le barattage ne s'effectue qu'une à deux fois par semaine. Le jour du barattage, la femme se lève plus tôt afin de baratter avant de s'atteler aux autres tâches (soins aux animaux, repas, traite...). Elle utilise une baratte à pilon en bois ou en terre cuite. Par la suite, les enfants seront mis à contribution et baratteront avec des barattes rotatives ou à manivelle (moins fatigantes). Le beurre sorti de la baratte est lavé, salé, enveloppé dans des feuilles de choux ou des toiles de chanvre et placé dans un endroit frais pour être conservé jusqu'à sa vente.

On garde néanmoins une partie de la production pour la consommation personnelle et les invendus seront de nouveau salés (ils serviront de graisse de cuisson pour l'hiver).

Le marché regroupe de nombreuses paysannes. Afin de se distinguer, chacune décore son beurre avec un motif particulier. Les acheteurs recherchent les beurres les plus jaunes aussi les paysannes placent-elles parfois de l'ortie dans la baratte afin d'obtenir un beurre jaune et s'assurer de la vente.

La Bretagne en 1850 est plus que toute autre la province du lait et du beurre. Le lait de beurre ou lait ribot (laez ribot) n'est pas jeté : il est consommé frais comme une boisson. Au bout de quelques jours, son goût est plus prononcé ; il est alors mangé avec des crêpes de blé noir (ou sarrasin) ou des pommes de terre.



Repas de fête

Si les repas quotidiens sont sobres, les nombreuses fêtes religieuses ou civiles sont l'occasion de se regrouper autour de tables bien garnies.

Pardons, baptêmes, mariages, et autres cérémonies donnent lieu à de grands banquets. Les corvées et les grands travaux des champs sont aussi des moments de sociabilité autour de la boisson et de la nourriture.

Si le cochon est consommé régulièrement, le veau ou le bœuf sont des viandes de fête, principalement prisés lors des repas de noces. Le jour où les paysans tuent le cochon (le jour des boudins) est également l'occasion d'un festin ; il faut en effet consommer toutes les parties du cochon qui ne peuvent être salées ou fumées, et les voisins bénéficient des largesses du propriétaire du cochon.

Les repas quotidiens ne prévoient pas de desserts. Au contraire, les jours de fête, les desserts sucrés au miel sont à l'honneur ; ainsi les baptêmes et mariages à Quistinic se terminent toujours par une bouillie de millet sucrée, préparée avec du lait et des œufs. Les fars et les gâteaux à l'anis sont souvent préparés lors des cérémonies. A Noël, les paysans confectionnent des tourteaux (petits gâteaux préparés avec les morceaux de pâte restés collés à la pelle du four à pain) pour les enfants. Bonbons et confiseries sont parfois présents lors des noces ou des pardons. Il faut préciser que chaque secteur a ses spécialités.

Les plus pauvres participent également aux festivités et sont invités à partager les repas de fête.



CREDITS PHOTOS ET ILLUSTRATIONS

Pages 1,2,5,6, 9: dessins de Christophe TROSSEAU

Pages 4 et 7: Lithographies d'olivier PERRIN « La galerie des moeurs »

Page 9: Tableau de Victor ROUSSIN « Les noces de Corentin »