

*53^e congrès des Sociétés historiques et archéologiques de
Normandie*

Alençon, 17-20 octobre 2018

**De la fourche à la fourchette,
pour une histoire normande de l'alimentation**

*Organisé par la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de
Normandie et la Société historique et archéologique de l'Orne,
avec le concours de la ville d'Alençon et du conseil départemental de l'Orne*

Orientations de recherches et bibliographie

établies par Alain PONCHEL, Patrick BIRÉE et Gérard MILLON
de la Société historique et archéologique de l'Orne (SHAO),
avec le concours de Jean-Pascal FOUCHER, Directeur des Arch. dép. de l'Orne
et de Odile LECONTE, Présidente de la SHAO



6^e foire-exposition de Vimoutiers, 1927, stand du syndicat des producteurs de vrai camembert de Normandie
(Arch. dép. Orne, 66 Fi693)

Introduction

L'alimentation est, avec la reproduction, une des deux bases essentielles de la vie. D'après une définition de la Communauté européenne (2002), un aliment est ce qui est susceptible d'être ingéré par l'homme, en excluant le tabac et les médicaments. La matière vivante est produite par la nourriture, au sens large. Mais seules les sociétés humaines ne se contentent pas d'utiliser la nourriture brute, d'être des prédateurs : l'acte vital de se nourrir a abouti à différencier les rôles, à la rencontre, à la fête et, parfois à la naissance d'un art véritable : la gastronomie.

Si les produits alimentaires originaires de l'agriculture dominant l'alimentation des Normands, depuis des siècles, les traditions de la pêche, les produits des élevages et des fermes marines représentent un apport non négligeable dans les usages culinaires des Normands. Rappelons que l'alimentation s'inscrit au-delà de la gastronomie dans le domaine de la gastrosophie : « Ensemble harmonieux de la production, de la préparation et de la consommation des aliments », d'après Herbert M. Shelton.

Il s'agit dans ce colloque de s'interroger sur l'alimentation au sens large – nourriture, pratiques et représentations – en Normandie, donc dans un espace formé d'une grande variété de « pays », où les aliments participent à des mouvements qui se sont accélérés au XIX^e siècle, avec l'évolution des comportements des sociétés entrées dans l'ère industrielle. Car les aliments (leur transformation et leur cuisine) ont une histoire. Pourquoi certains ont-ils disparu ? Pourquoi reviennent-ils à la mode ?

L'étude de l'alimentation régionale, produite par des agriculteurs, des jardiniers, des pêcheurs, transformée et transportée dans les cuisines pour terminer son parcours dans une assiette, s'inscrit dans des processus, des filières, des continuités et des ruptures. Elle couvre plusieurs champs de la recherche qui englobent des données de différentes natures (statistiques, historiques, économiques, culturelles, etc.) allant de la production agricole ou maritime aux pratiques gastronomiques. Sans oublier la dimension linguistique, tant il existe des termes et expressions régionaux ou dialectaux pour désigner les productions, les outils, les actes de transformation, les usages, les produits, les rites... liés à l'alimentation.

Ainsi, quand les « Normands » ont-ils commencé à cuire leurs aliments ? Depuis quand peut-on parler de cuisine normande ? À quelle époque les festins sont-ils apparus ? Et l'habitude de repas réguliers ? Quelle était la nourriture quotidienne des ducs d'Alençon au XV^e siècle ? Et celle des villageois de Saint-Céneri ou de Tourouvre ? Pourquoi, aux XIV^e-XVI^e siècles, les élites européennes (et normandes) se sont-elles prises de passion pour le sucre et le sucré ? De quelle époque date la consommation de cidre et de poiré, l'utilisation du beurre et de la crème dans les cuisines locales, l'abus de boissons alcoolisées pour beaucoup, etc. ?

Des moutons de pré salé de la baie du Mont-Saint-Michel aux grands élevages industriels, de l'omelette de la mère Poulard au pommeau du Domfrontais, la nourriture au sens large, produite en Normandie, s'appuie sur des terroirs de qualité qui ont été amendés depuis les révolutions techniques du XVIII^e siècle jusqu'aux productions hors-sol actuelles.

Trois aspects liés à ce thème fédérateur ont été choisis et présentés dans un ordre logique, de la ressource à la consommation du produit fini : la transformation, le système de distribution et de commercialisation, la consommation, ainsi que ses représentations sociales. La production, sujet déjà abordé dans d'autres congrès de la FSHAN, pourra être évoquée ou traitée à l'intérieur des autres thèmes.

Bibliographie générale

Ouvrages généraux sur une ou plusieurs thématiques du congrès

- « Les campagnes européennes face à la modernisation (1830-1929) », *Histoire et Sociétés rurales*, n° 23, 1^{er} semestre 2005, 319 p.
- BERNET Jacques, « La terre et les paysans aux XVII^e et XVIII^e siècles, France et Grande-Bretagne, guide d'histoire agraire », *Annales Historiques de la Révolution Française*, n° 317, 1999, p. 564-565.
- BONMARTEL Paul, « La grand-mère herbagère : la vie dans une ferme, 1911-1912 et aujourd'hui », *Métiers d'hier et d'aujourd'hui en Normandie*, Luneray, Bertout, 2005, 122 p.
- BOURDON Jean-Paul, « L'américanisation de nos campagnes : affiches agricoles et histoire rurale : 1870-1950 », *Histoire et Sociétés rurales*, 28, n° 2, 2007, p. 123-166.
- CARRÉ Pierre, *Le ventre de la France : historicité et actualité agricoles des régions et départements français*, Paris, L'Harmattan, 1997, 427 p.
- DERVILLE Alain, « Dîmes, rendements du blé et « révolution agricole » dans le nord de la France au Moyen Âge », *Annales ESC, économies, sociétés, civilisations*, 1987, vol. 42, n° 6, p. 1411-1432.
- DÉSERT Gabriel, *Deux siècles de progrès pour l'agriculture et l'alimentation : 1789-1989*, Paris, Technique et documentation Lavoisier, 1990, XII-483 p.
- FLANDRIN Jean-Louis (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p.
- JESSENNE Jean-Pierre, *Les campagnes françaises entre mythe et histoire, XVIII^e-XXI^e siècle*, Paris, A. Colin, Les Enjeux de l'histoire 2006, 285 p.
- LAURIOUX Bruno, *Le Moyen Âge à table*, Paris, A. Biro, 1989, 154 p.,
-, *Manger au Moyen Âge : pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, Hachette Littérature, 2002, 298 p.,
-, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion, 2005, 476 p.
- MATTERNE Véronique, « Du champ à l'assiette », *Dossiers d'archéologie*, n° 273, 2002, p. 48-53.
- MAZURIÉ de KEROUALIN Karoline, *Génèse et diffusion de l'agriculture en Europe : agriculteurs, chasseurs, pasteurs*, Errance, Collection des Hespérides Paris, 2003, 184 p.
- MEUVRET Jean, *Le problème des subsistances à l'époque Louis XIV. Vol 2, La production des céréales et la société rurale ; Vol 3, Le commerce des grains et la conjoncture*, Paris, Éd. de l'École des Hautes Études en sciences sociales, Civilisations et sociétés, 75, 1987, 286 p. et 77, 1988, 191 p.
- MORICEAU Jean-Marc [dir.], BOURRIGAUD René, MARACHE Corinne, PLOUX François et VIGREUX Jean, *Les campagnes dans les évolutions sociales et politiques en Europe. Des années 1830 à la fin des années 1920*, Paris, CNED/SEDES, 2005, 266 p.
- MORICEAU Jean-Marc et VIGREUX Jean, « La modernisation des campagnes européennes », *Histoire et Sociétés rurales*, 23, n° 1, 2005, p. 7-10.
- WEBER Eugen, *La fin des terroirs : la modernisation de la France rurale (1870-1914)*, Paris, Fayard, 1983, 839 p.

Pour la Normandie

Agriculture et paysans en Normandie :

Manger et boire en Normandie, Annales de Normandie, Série des Congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie (SHAN), vol. 4, Actes du XXXIII^e congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998, 1999, 286 p.

AUMONT Marguerite, « La vie en 1900 dans une ferme du Saint-Lois », *Revue du département de la Manche*, fasc. 38, avril 1968, p. 145-152.

BARRIÈRE Delphine, « Avoise : 1858-1879, la ferme-usine, un modèle ? » ; BIRÉE Patrick, « Avoise, exploitation agricole, 1879-1987, ruptures et... continuités », *Bulletin de la SHAO*, CXXX, n° 3-4, septembre-décembre, 2011, p. 7-121.

BESNARD-VAUTERIN Chris-Cécile et BESNARD Michel, « Une ferme de la fin de l'époque gauloise à Neuville-près-Sées « Les Ruisseaux » (Orne) », *Revue archéologique de l'Ouest*, 22, 2005, p. 181-198.

BODINIER Bernard, « Un journal paysan au XVIII^e siècle », *Histoire et Sociétés rurales*, n° 40, 2^e semestre 2013, p. 97- 154, et n° 41, 1^{er} semestre 2014, p. 137-193.

BRICON Stéphanie, « Fermiers du sud du Pays d'Auge : 1690-1830 », *Histoire et traditions populaires du canton de Saint-Pierre-sur-Dives*, 85, mars 2004, p. 47-70.

BRUNET Pierre, « Les grandes exploitations agricoles du Second Empire dans la plaine d'Alençon : Avoise (Radon), Briante (Colombiers) et la Normanderie (Ménil-Erreux) » ; -, « Les fermes-modèles en Basse-Normandie au XIX^e siècle », *La maison rurale en pays d'habitat dispersé de l'Antiquité au XX^e siècle*, Actes du colloque de Rennes, 29-31 mai 2005, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2005, p. 23-32.

-, « 1970-2000 : trente ans qui ont bouleversé l'agriculture ornaise », *Bulletin de la SHAO*, mars-juin, 2003, tome CXXII.

BRUNET Pierre et CALMÈS Roger, « L'agriculture normande : vingt-cinq ans d'évolution », *Enquêtes rurales*, 1, 1996, p. 103-114.

CAILLY Claude, « Le Perche : une région expérimentale de la révolution agricole dans la seconde moitié du XVIII^e siècle » ; VIVIER Michel, « L'agriculture du département de l'Orne 1939-1970 : des conséquences de la guerre à l'agriculture intensive », *Agriculture et paysans dans l'Orne : études récentes*, *Bulletin de la SHAO*, CXXII, n° 1-2, mars-juin, 2003, p.73-89.

CUCHE Jean-Louis, « La vie d'un paysan dans l'Avranchin à la fin du XX^e siècle », *Revue de l'Avranchin et du Pays de Granville*, 83, 406, 2006, p. 27-67.

DAVIES Alun, *Agricultural production in Calvados at the end of the Old Regime*, Troisième conférence internationale d'histoire économique, Paris, Mouton, 1968.

DÉSERT Gabriel, « Une société rurale au XIX^e siècle : les paysans du Calvados, 1815-1895 », *Annales de Normandie*, n° 2, octobre 1971, p. 123-136.

FRÉMONT Armand, « Élevage et agriculture dans le Pays d'Auge : la tradition », *Études normandes*, livr. LXXXIV, 3^e trimestre, 1972, p. 489-558.

GARNIER Bernard, « Production céréalière et mise en herbe : Lieuvin, et Pays d'Auge aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Annales de Normandie*, mars 1971, p. 33-53.

GOUDEAU André, « Les fermes modèles, centres d'innovation agricole dans la première moitié du XIX^e siècle : l'exemple du département de l'Eure », *Le monde rural en Normandie*, *Annales de Normandie*, Série des Congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie, vol. 3, Actes du XXII^e congrès tenu à Gisors du 2 au 5 octobre 1997, 1998, p. 411-418.

LEVÉ Michel, « Une grande ferme du Vexin normand au début du XX^e siècle », *Le monde rural en Normandie*, *Annales de Normandie*, Série des Congrès des Soc. hist. et archéol. de Normandie, vol. 3, Actes du XXXII^e congrès tenu à Gisors du 2 au 5 octobre 1997, 1998, p. 427-435.

MARION Jacques, « Le monde rural en Normandie : les leçons d'un colloque », *Études normandes*, 4, 1999, p. 88-90.

MORICEAU Jean-Marc, « Le changement dans les campagnes normandes (fin du XVII^e-début du XVIII^e siècle) », *Annales de Normandie*, n° 2, mai, 2000, p. 261-265.

NEVEUX François, « Finir ses jours à Bayeux à la fin du Moyen Âge : les conditions de vie des rendus dans les établissements d'assistance de la ville aux XIV^e et XV^e siècles », *Les pouvoirs de commandement jusqu'en 1610*, Actes du 105^e Congrès national des Sociétés savantes, Caen, 1980, Paris CTHS, 1984, p. 151-169 (cette contribution concerne notamment les rations alimentaires servies dans ces établissements).

PELLERIN Henri, « Quelques prix agricoles en Pays d'Auge à l'époque de Louis XIV et de Louis XV », *Le Pays d'Auge*, 2^e année, n° 5, juin, 1952, p. 14-16.

-, « Herbages et labours en Pays d'Auge : Bonneville-la-Louvet », *Le Pays d'Auge*, juillet, 1968, p.11-16.

VIDALENC Jean, « L'agriculture dans les départements normands à la fin du Premier Empire », *Annales de Normandie*, VII, n° 2, mai, 1957, p. 179-201.

PREMIÈRE PARTIE : LA TRANSFORMATION

Si quelques produits alimentaires entrent directement dans les standards de la nourriture quotidienne, la plupart des produits subissent plusieurs transformations avant d'arriver sur la table. Produits des cultures, des élevages ou de la prédation, ils s'inscrivent dans des processus, des filières anciennes, souvent complexes, mettant en jeu des métiers et des tours de main.

Sans rechercher l'exhaustivité, le colloque peut susciter des recherches sur des processus bien connus comme la conservation des produits de la mer, le passage du blé au pain, sur les produits dérivés de la charcuterie, sur les produits laitiers, etc.

La production d'aliments dessine une géographie spécifique qui va de la ferme à la boutique d'un artisan avant de terminer dans des grandes unités agro-industrielles.

Cette transformation sur les lieux de production a donné lieu à une production à usage familial (crème, beurre, boudin, etc.), ainsi qu'une vente sur le marché local. Inscrites dans des circuits plus vastes, les productions à caractère alimentaire génèrent toute une série de métiers de bouche, à la fois au niveau de l'artisanat et de l'industrie. Des marques célèbres ont fait et font encore la renommée de certaines villes, la biscuiterie par exemple (madeleine Jeannette, biscuit de Lonlay-l'Abbaye, biscuit Saint-Michel, fromages, boudin de Mortagne...).

La transformation des produits agricoles ou marins est à l'origine d'une histoire locale et régionale très riche. Si certains processus de transformation subsistent dans les conditions nouvelles liées à la mécanisation, certaines activités liées à des traditions ont disparu, la pêche à la morue, par exemple. Nonobstant, plusieurs facteurs sociaux et spatiaux interviennent dans cette évolution comme le rôle des consommateurs et des innovateurs.

***Plusieurs pistes pour de futures communications :**

- *une approche des produits et de leurs filières ;*
- *les industries agro-alimentaires ; saumure ;*
- *la transformation des produits sur les lieux de production : petites et grandes fermes (laiteries familiales), les industries locales (biscuiteries, charcuteries, conserveries, meuneries...), aujourd'hui les grandes unités (Isigny, laiteries Besnier...);*
- *la transformation technique des produits laitiers (crème, beurre, fromage), les salines, les boissons issues de la pomme (cidre, calvados, pommeau) et les autres boissons (bière, vin, liqueurs); la transformation des céréales (du moulin au pain, biscuiterie); la transformation des viandes (de la tuerie du boucher à l'abattoir puis à la boutique); la transformation des sucres (sucre, confitures, chocolat);*
- *la transformation s'appuie sur des techniques et des outils spécifiques : pressoir (à pommes, poires, raisins...), barattes, meules, moulins, chaudrons, etc. ;*
- *nouvelles pratiques et nouvelles conditions dans la transformation des produits : l'importance de l'hygiène, le contrôle par les organismes (laboratoire, biologie), le*

développement des circuits avec visites guidées (route du lait, route du cidre, visite d'ateliers ostréicoles, visite de la fabrique artisanale d'andouille de Vire...), recours à la publicité...
- des formes récentes de la transformation des produits : le développement des brasseries, les plats cuisinés, les produits surgelés...
- une tendance récente : la recherche de l'appellation d'origine (AOP, AOC, IGP, CCP, AB et autres labels), les produits bio (Terroirs de Normandie)...

Bibliographie

AVENEL Jean-Pierre, « Les industries agro-alimentaires en Haute-Normandie et leurs rapports avec le milieu local et régional », *Cahiers de géographie de Rouen*, n° 7, 1977, 78 p.
AZÉMA Jean-Pierre Henri, *Meules et gastronomie : produits agricoles transformés à la meule de pierre : farines de froment et de châtaigne, huiles de noix et d'olive, moutarde, chocolat, jus de pomme et cidre*, Paris, Ibis press, Nature, technique et patrimoine 2010, 243 p.
BRUNET Pierre, « Les AOC normandes et leur évolution récente », *Manger et boire en Normandie, Annales de Normandie*, Série des Congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie, vol. 4, Actes du XXXIII^e congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998, 1999, p. 19-36.
DESPORTES François, *Le pain au Moyen Âge*, Paris, Orban, 231 p.
LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vigneron, histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, Nouvelles études historiques, 1988, 714 p.
LAUBRIE Édouard de, « De la pomme au cidre : le matériel d'une exploitation agricole au musée des Arts et Traditions populaires », *La Revue du Louvre et des musées de France*, n° 1, 2003, p. 83-86.
THÉRET Marcel, « Le rôle de l'État dans l'amélioration des races bovines au XIX^e s. : l'introduction du Durham, les vacheries nationales et les concours d'animaux », dans Bertaux Jean-Jacques et Levesque Jean-Marie, *La vache et l'homme*, Éditions Maît'Jacques, Caen, Musée de Normandie, 1997, p. 69-80.
THOUVENOT Claude, *Le Pain d'autrefois : chroniques alimentaires d'un monde qui s'en va*, Paris, A. Leson, Mémoire des hommes, 1977, 191 p.

« « « « « « « « « « « «

DEUXIÈME PARTIE : SYSTÈME DE DISTRIBUTION ET DE COMMERCIALISATION

Les produits alimentaires et les nourritures déjà préparées s'inscrivent dans des circuits commerciaux de courte à moyenne distance, lors des marchés, des foires et des comices agricoles. Les marchés, premiers maillons de la distribution des produits liés à l'alimentation, présentent plusieurs intérêts pour un colloque intitulé « de la fourche à la fourchette, pour une histoire normande de l'alimentation ». Le marché, c'est le lieu d'exposition des produits, de l'échange mais aussi de l'appréciation, de la valorisation. Les marchés ruraux - lieux de sociabilité - comme les lavoirs d'autrefois, mettent en contact deux mondes où, en dehors de l'échange financier, toute une information se diffuse sur les productions alimentaires. L'une des fonctions, toujours actuelle, des marchés est de faire découvrir des aliments nouveaux : produits bruts ou préparés. Dans la France ancienne (ici jusqu'au XX^e siècle), au marché, les produits ne se mélangent pas : marché aux beurres et œufs, marché à la viande, marché aux fruits et

légumes... Ainsi, étaient-ils dans des rues séparées encore en 1930 : les fruits sont dans des carrioles, les œufs et beurres dans des paniers, vendus au banc, les viandes sur les étaux...

Depuis les années 1970, le développement des grandes surfaces modifie profondément les circuits et les pratiques en matière de valorisation de la nourriture. Cependant, on constate la pérennisation des marchés, qui font encore recette avec les détaillants, principaux acteurs de la vie locale, surtout en temps de guerre où l'on sait qu'ils ont plus ou moins rançonné les populations... et l'épicier du village qui vend aussi l'essence et le tabac !

En lien avec la production, on assiste aujourd'hui au développement de nouvelles formes de distribution alliant qualité et proximité. La commercialisation des produits « *made in Normandie* » connaît depuis plusieurs années un véritable engouement. À côté des boissons traditionnelles – dont les cidres et calvados – la gastronomie normande a mis en avant de nouveaux produits, comme le pommeau. La commercialisation a généré des pratiques spécifiques et une « architecture » dont on retrouve la trace dans de nombreuses villes normandes.

***Plusieurs pistes pour de futures communications :**

- *les circuits de distribution : l'achat chez le producteur, les grossistes, les groupes d'achats, les coopératives...*
- *les nouvelles formes : les groupements de producteurs, les AMAP, les marchés du terroir, les vendeurs ambulants (pizzas, etc.) ;*
- *les enseignes de la distribution des produits alimentaires : les grandes marques ;*
- *le commerce des produits alimentaires (circuits anciens, circuits nouveaux), les métiers du transport d'aliments (de la carriole du laitier au camion du meunier) ;*
- *les lieux du commerce : foires (Guibray à Falaise), marchés, octrois, comices...*
- *les lieux spécifiques du fonctionnement de la distribution et de la commercialisation : les halles, les marchés couverts, les commerces itinérants...*
- *l'impact de la commercialisation de l'alimentation sur l'architecture : les halles, les boutiques, les étaux, les grandes surfaces...*
- *la commercialisation nécessite des ustensiles et matériels spécifiques aux denrées alimentaires : ce sont des contenants : en vannerie et en textile (paniers, resses, pouches et sacs...), en bois (tonneaux, cuves...), en métal, en cuivre, en laiton (les fameuses « cannes » à lait normandes), en fer blanc (la boîte de conserve, par exemple), les tamis, passoirs, moules (pour le fromage à égoutter) et, surtout, le verre qui donne toute une variété presque infinie de fioles et bouteilles depuis très longtemps (et la Normandie regorge de verreries !), sans oublier la céramique car la terre cuite et le grès sont rois en Normandie : ex. les grès de Ger ou grès du Bessin qui, depuis le Moyen Âge, emportent beurres et crèmes sur le marché parisien - car ils sont imperméables, contrairement à la poterie -, mais servent localement à toutes sortes d'usages pour la conservation des aliments (les œufs dans une saumure pour l'hiver, etc.).*

Bibliographie

ARNOUX Mathieu et THEILLER Isabelle, « Les marchés comme lieux et enjeux de pouvoir en Normandie (XI^e-XV^e siècles) », *Les lieux de pouvoir au Moyen Âge en Normandie et sur ses marges*, Anne-Marie Flambard-Héricher (dir.), Caen, Publications du CRAHAM (*Tables rondes du CRAHAM*, 2), 2006, p. 53-70.

BAVAY Jeannine, « De Granville à Fécamp, la pêche à la morue, une véritable industrie : le Marité, dernier terre-neuvier normand », *Patrimoine normand*, 76, hiver 2010-2011, p. 33-40.

BOURDON Jean-Paul, « La laitière et le citadin normand (XIX^e-XX^e siècles) », *Enquêtes rurales*, n° 10, 2004, p.113-135.

- CLÉMENT Alain, *Nourrir le peuple, entre État et marché, XVI^e-XIX^e siècle : contribution à l'histoire intellectuelle de l'approvisionnement alimentaire*, Paris, Montréal (Québec), L'Harmattan, coll « Économiques », 1999, 320 p.
- DEFFONTAINES Julie, *Camembert de Normandie : un produit, un paysage*, Paris, Éd. de l'Épure, Un produit, un paysage Paris, 2006, 42 p.
- DUBOS Roger, *Pommiers, pommes, cidres et calvados : méthodes de travail vers 1920 : nostalgie du temps d'autrefois*, Condé-sur-Noireau, Corlet, 1991, 127 p.
- GANCEL Hippolyte, *Foires populaires de Normandie*, Rennes, Ouest-France, Mémoires, 2005, 125 p.
- GAUDILLOT Jean Marc, « La foire de Guibray au XVIII^e siècle », *Mémoires de la Société nationale académique de Cherbourg*, t. XXVII, 1969, p. 39-54.
- KEMPF Gérard, « Les métiers de l'alimentation à Argentan en 1789 », *Manger et boire en Normandie, Annales de Normandie*, Série des Congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie, vol. 4, Actes du XXXIII^e congrès tenu à Argentan du 23 au 26 octobre 1998, 1999, p. 19-36.
- KERN Henri-Paul, « Depuis le Moyen Âge, on pêche et on prépare le hareng à Fécamp », *Présence normande*, mars, 1965, p. 12-16.
- LE MAHO Jacques, « Jardins et vergers du haut Moyen Âge en Normandie orientale (VIII-X^e siècles) », *Les paysages ruraux en Normandie, Annales de Normandie*, Série des congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie, vol. 8, Actes du XXXVII^e congrès tenu à Pont-Audemer du 17 au 20 octobre 2002, 2003, p. 133-142.
- LECARPENTIER Justin, « Quels débouchés pour le poisson pêché à Cherbourg en 1950 ? Étude à partir des archives des *Chalutiers Cherbourgeois* », *Revue de la Manche*, 54, avril, 2011, p. 3-24.
- LEROY Dominique, « La vente au cadran des taureaux normands en Haute-Normandie », *Présence normande*, mai, 1964, p. 7-10.
- LOGIVIÈRE Philippe de, *Commercialisation des produits agricoles et des moyens de production dans la zone rurale du Neubourg, Études et perspectives*, Évreux, s. d. (1964).
- MARGAIRAZ Dominique, *Foires et marchés dans la France préindustrielle*, Paris, Éd. EHESS, 1988, 284 p.
- MAUGER Michel, « Les industries de transformation du lait dans le Calvados », *Études normandes*, n°14, 1^{er} trimestre, 1955, p. 6-12 et p. 21-22.
- NICOLAS Philippe, « Organisation coopérative et recours des producteurs aux marchés agricoles traditionnels », *Études rurales*, 1980, n° 78-79-80, p. 91-98.
- PONCET Fabrice, « Éleveurs et marchands de beurre à Isigny de la fin du XVII^e siècle à 1840 », *Annales de Normandie*, 2, 2000, p. 267-296.
- THEILLER Isabelle, « La création des marchés hebdomadaires. Quatre documents normands des XIV^e-XV^e siècles », *Histoire et Sociétés rurales*, n° 24, 2^e semestre 2005, p. 105-12, -, *Les marchés hebdomadaires en Normandie orientales (XIV^e siècle-début XVI^e siècle)*, Paris, Université Paris VII Denis Diderot, 2004.
- VALLEZ Jean-Marie, « Des marchands herbagers protestants : les Mollet, de Caligny », *Le Pays Bas-Normand*, n° 1, 277, 2010, p. 3-58.

« « « « « « « « « « «

TROISIÈME PARTIE : LA CONSOMMATION ET SA REPRÉSENTATION SOCIALE

À l'autre bout du processus qui va de la « fourche à la fourchette » se trouvent les consommateurs et les représentations liées à la nourriture. Comment un aliment s'inscrit-il dans des modes de consommation ou encore dans la scénographie liée à différents groupes sociaux (la tuerie du cochon, la fête du battage, le banquet de la pomme, le banquet républicain, etc.) ?

Le colloque, après avoir analysé les modes d'appropriation ou de rejet des produits alimentaires par les consommateurs à travers les époques, pourra aborder les grandes évolutions de la gastronomie en Normandie. Sur quels produits la consommation normande s'appuie-t-elle du Moyen Âge au XX^e siècle ? La consommation mobilise des acteurs en amont : ceux qui cuisinent, ceux qui écrivent sur la gastronomie. Pas de cuisine... sans le maître queux et la cuisinière, de Vatel à M^{me} Toutlemonde qui a des carnets de recettes transmis de mère en fille. Avec la révolution industrielle et urbaine du XIX^e siècle, la différenciation entre consommation rurale et urbaine s'accroît par l'ouverture à de nouveaux produits venus d'autres régions et des pays d'outre-mer.

Quelles modifications apparaissent dans les représentations de l'alimentation en Normandie, par exemple dans la peinture, dans la littérature, le folklore, etc. ?

La nostalgie des urbains pour leur passé rural, le besoin de faire revivre le passé des campagnes encouragent des initiatives qui visent à remettre au goût du jour des pratiques anciennes parallèlement aux comices agricoles. Inscrits dans la valorisation du patrimoine rural, des aliments comme le lait (à travers, par exemple, les circuits du lait) ou d'autres produits suscitent publicité et s'inscrivent dans le développement touristique.

Reste un champ d'étude particulier lié à l'absorption de la nourriture et ses excès : l'alcoolisme en est un bon exemple.

***Plusieurs pistes pour de futures communications :**

- *les lieux de la consommation : le foyer, les auberges et cabarets, les restaurants et fast-foods ;*
- *le développement de la formation : les cuisiniers, les lycées hôteliers...*
- *l'alimentation des collectivités (laïques ou religieuses), la restauration collective et son évolution...*
- *le temps du repas : le repas de fête (fête du hareng à Fécamp, fête de la pomme, fête de la coquille Saint-Jacques), le banquet, repas ordinaire (le boire et le manger)...*
- *le menu : le menu aristocratique, le menu des moines, le menu des classes populaires, de la bourgeoisie...*
- *la gastronomie normande : les plats traditionnels, les plats particuliers, les mets gourmands, les recettes célèbres...*
- *le rôle majeur de la vaisselle : vaisselle de cuisine, vaisselle pour conserver, chauffer, refroidir ; pour servir, pour manger, pour paraître, etc.... Les formes et les matériaux sont infinis, jusqu'à l'assiette en carton et le gobelet en plastique du café au bureau ! Comment l'aliment génère-t-il une vaisselle spécifique ? En fait qui crée une vaisselle ? Le fabricant ou le consommateur ?*
- *la question des ravitaillements en subsistances : les réquisitions, les pénuries, les disettes ; le ravitaillement en temps de guerre, le pillage des aliments en temps de guerre, les produits de remplacement (ersatz)...*
- *les sociétés de gourmets : les confréries (les chevaliers du goût-boudin de Mortagne), les concours gastronomiques...*

- les nouvelles formes et les hobbies liés à l'alimentation : les buffets campagnards, les fermes-auberges, les marchés nocturnes, les rallyes gourmands, les randonnées gourmandes, les collectionneurs d'étiquettes de camembert, les ateliers de cuisine de produits du terroir...
- la publicité pour les produits normands : du Salon de l'agriculture aux réclames pour les produits made in Normandie...

Bibliographie

- Les problèmes de l'alimentation*, Actes du 93^e congrès national des sociétés savantes tenu à Tours, vol. 1, 1968, 4 avril, Paris, éd. Bibliothèque nationale, 1971, 438 p.
- , « Et le beurre conquiert la France », dans Fabrice d'Almeida, *La cuisine et la table*, Paris, Pluriel, L'Histoire, 2012, p. 193-204.
- , *Les Français et la table : alimentation, cuisine, gastronomie, du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005, 152 p.
- ALEXANDRE-BIDON Danièle, « Les nourritures du terroir dans les illustrés pour la famille et l'enfance (1900-2010) », dans Jean-Yves Andrieux et Patrick Herismendy (dir.), *L'assiette du touriste : le goût de l'authentique*, Presses universitaires de Rennes, Rennes, et Presses universitaires François-Rabelais, Tours, Table des hommes, 2013, p. 233-254.
- BANCQUART Marie-Claire, *Fin de siècle gourmande, 1880-1900*, Paris, Presses universitaires de France, Perspectives littéraires, Paris, 2001, XVIII-137 p.
- BARRAU Jacques, *Les hommes et leurs aliments : esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Paris, Temps actuels, 1983, 378 p.
- BODINIER Bernard, « Les cuisines des châteaux de l'Eure au moment de la Révolution », dans *Les cuisines*, François Blary (dir.), 139^e Congrès du CTHS, Rennes, 2013, Paris, éd. électronique du CTHS, 2016, p. 36-51.
- BOISSEL Pierre, « Le Vocabulaire traditionnel de la maison en Normandie : polysémie, homonymie, remotivation », *À l'ouest d'oïl, des mots et des choses...*, Actes du 7^e Colloque international de dialectologie et de littérature du domaine d'oïl occidental, Catherine Bougy, Stéphane Lainé et Pierre Boissel (éd.), Caen, Presses universitaires de Caen, 2003, p. 101-112.
- BONNAIN-MOERDIJK Rolande, « L'alimentation paysanne en France de 1850 à 1936 », *Études rurales*, 1975, vol. 58, n^o 1, p. 29-49.
- BONNEAU Michel, *La table des pauvres : Cuisiner dans les villes et cités industrielles, 1780-1950*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, Histoire, 2013, 414 p.
- BOUGY Catherine et BOISSEL Pierre, « Carabot, ensaucer, avoir de la goule : variations et permanences dans le lexique régional de Basse-Normandie », *Dialectologie et toponymie*, Actes du 8^e Colloque international de dialectologie et de littérature du domaine d'oïl occidental, Patrice Brasseur (éd.), Avignon, Laboratoire de linguistique, Université d'Avignon, 2004, p. 57-71.
- BRASSEUR Patrice, « La distribution lexicale dans l'espace dialectal normand : l'exemple des récipients à usage domestique », *À l'ouest d'oïl, des mots et des choses...*, Actes du 7^e Colloque international de dialectologie et de littérature du domaine d'oïl occidental, Catherine Bougy, Stéphane Lainé et Pierre Boissel (éd.), Caen, Presses universitaires de Caen, 2003, p. 83-99.
- BRUEGEL Martin (dir.), *Profusion et pénurie : les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, Rennes, et Tours, Presses universitaires François-Rabelais, La Table des hommes, 2009, 149 p.
- BRUEGEL Martin et LAURIOUX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, Paris, 2002, 280 p.
- BRUEGEL Martin, NICOUD Marilyn et BARLÖSIUS Eva (dir.), *Le choix des aliments : informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes, Presses

universitaires de Rennes, et Tours, Presses universitaires François-Rabelais, *La Table des Hommes*, 2010, 257 p.

DEPECKER Thomas, LHUISSIER Anne et MAURICE Aurélie, *La juste mesure. Une sociologie historique des normes alimentaires*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, et Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, *La Table des hommes*, 2013, 398 p.

Direction générale de l'éducation, de la culture et du patrimoine, de la jeunesse et du sport du Conseil de l'Europe, *Cultures culinaires d'Europe : identité, diversité et dialogue*, Strasbourg, Éd. du Conseil de l'Europe, 2006, 526 p.

DROUARD Alain et WILLIOT Jean-Pierre (dir.), *Histoire des innovations alimentaires, XIX^e et XX^e siècles*, Paris, L'Harmattan, 2007, 300 p.

DROUARD Alain, *Histoire des cuisiniers en France, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, CNRS éd., 2015, 231 p.

DUPUICH Jean-Jacques, *Abécédaire de l'alimentation du soldat en 14-18 : du singe et du pain KK*, Louviers, Ysec Éditions, 2012, 127 p.

FERRIÈRES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires Abécédaire de l'alimentation du soldat en 14-18 : du singe et du pain KK : du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Éd. du Seuil, Points Histoire, 2006, 474 p.

-, « De la viande pour les pauvres ! », *L'Histoire*, n° 293, décembre 2004, p. 64-69.

FLANDRIN Jean-Louis (dir.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs : histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999, 496 p.

GERBAUD Paul, *La restauration hors foyer en Europe du Moyen Âge à nos jours*, Paris, H. Champion, Histoire culturelle de l'Europe, 2000, 150 p.

GRENARD Fabrice, *Les scandales du ravitaillement : détournements, corruption, affaires étouffées en France de l'Occupation à la guerre froide*, Payot, Paris, 2012, 294 p.

HÉMARDINQUER Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, Cahiers des Annales, 1970, 315 p.

Histoire et nourritures terrestres : 4, Les rendez-vous de l'histoire, Blois 1999, Nantes, Pleins Feux, 2000, 121 p.

HUBERT Antoinette, *Ripailles et rogatons : manger au Moyen Âge en Pays de France*, Roissy-en-France, éd. Archéa, 2011, 63 p.

KRIKORIAN Sandrine, *À la table des élites : les repas privés en France de la Régence à la Révolution*, Aix-en-Provence, Presses Universitaires de Provence, Le temps de l'histoire, 2013, 166 p.

LAMBERT Carole (dir.), *Du manuscrit à la table : essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, Paris, Champion-Slatkine, Études médiévales, 1992, 391 p.

LECOUTRE Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, *La Table des hommes*, 2011, 395 p.

Musée de l'Assistance publique-Hôpitaux de Paris, *L'appétit vient en mangeant ! Histoire de l'alimentation à l'hôpital XV^e-XX^e siècles*, Paris, Doin, Histoire des hôpitaux, 1997, 179 p.

LEPELLEY René, « La cuisine dans une ferme normande. Étude de vocabulaire », *Annales de Normandie*, juin 1996, p. 183-185.

-, « Le vocabulaire des pommes dans le parler normand du Val de Saire (Manche) », *Langue française* n° 18, mai 1973, p. 42-64.

-, « Les produits alimentaires à base de farine : quelques structures étymologiques », Actes du Colloque de dialectologie, Institut de linguistique française de l'université de Caen, 1975, p. 83-100. (rééd. *Mots et parures de la Normandie, en long, en large et en travers*, Cherbourg, Éd. Isoète, 2008, 250 p.).

