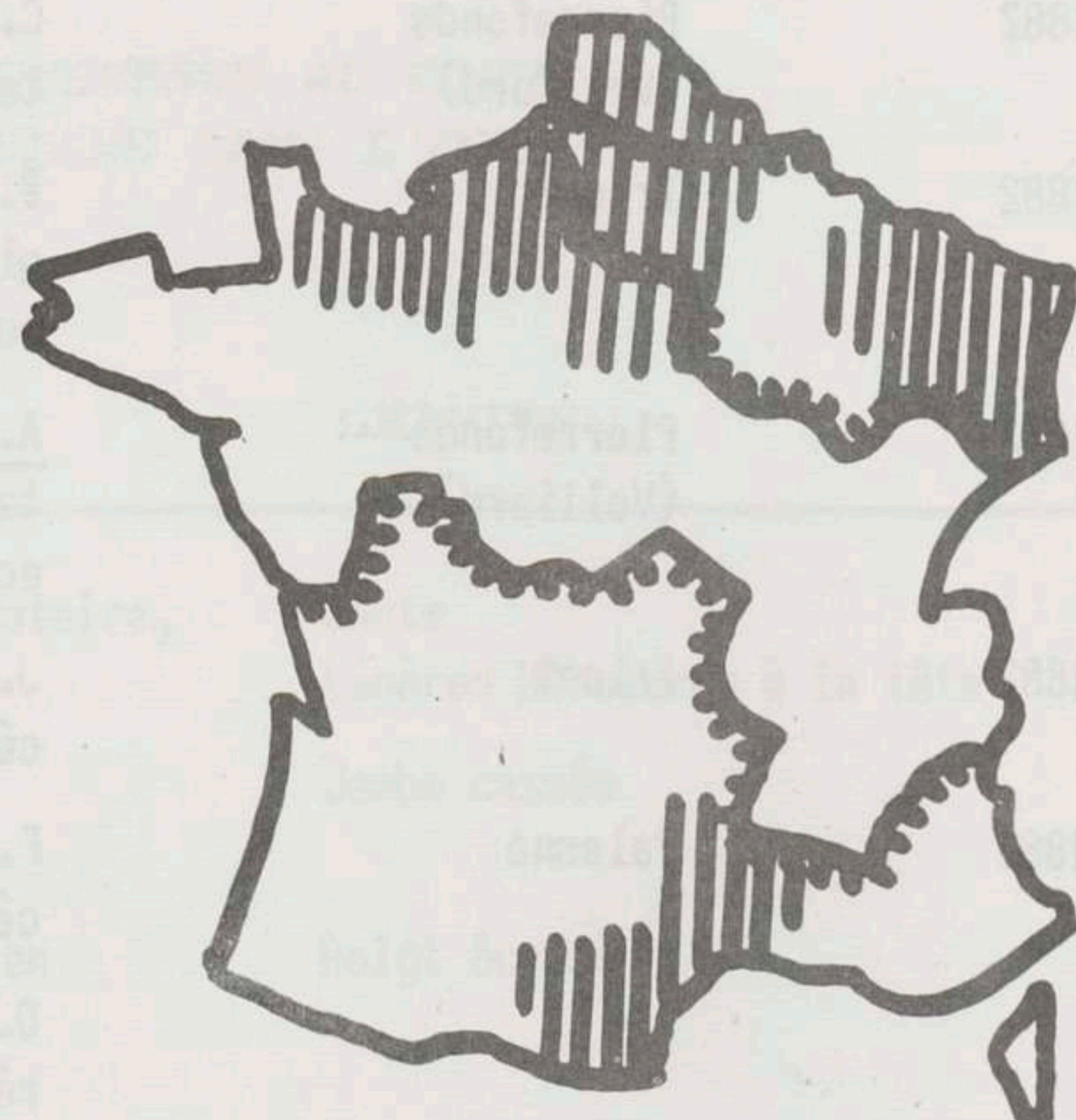


1. DEPENSES ALIMENTAIRES PAR MENAGE & PAR REGION (indice supérieur à la moyenne nationale)



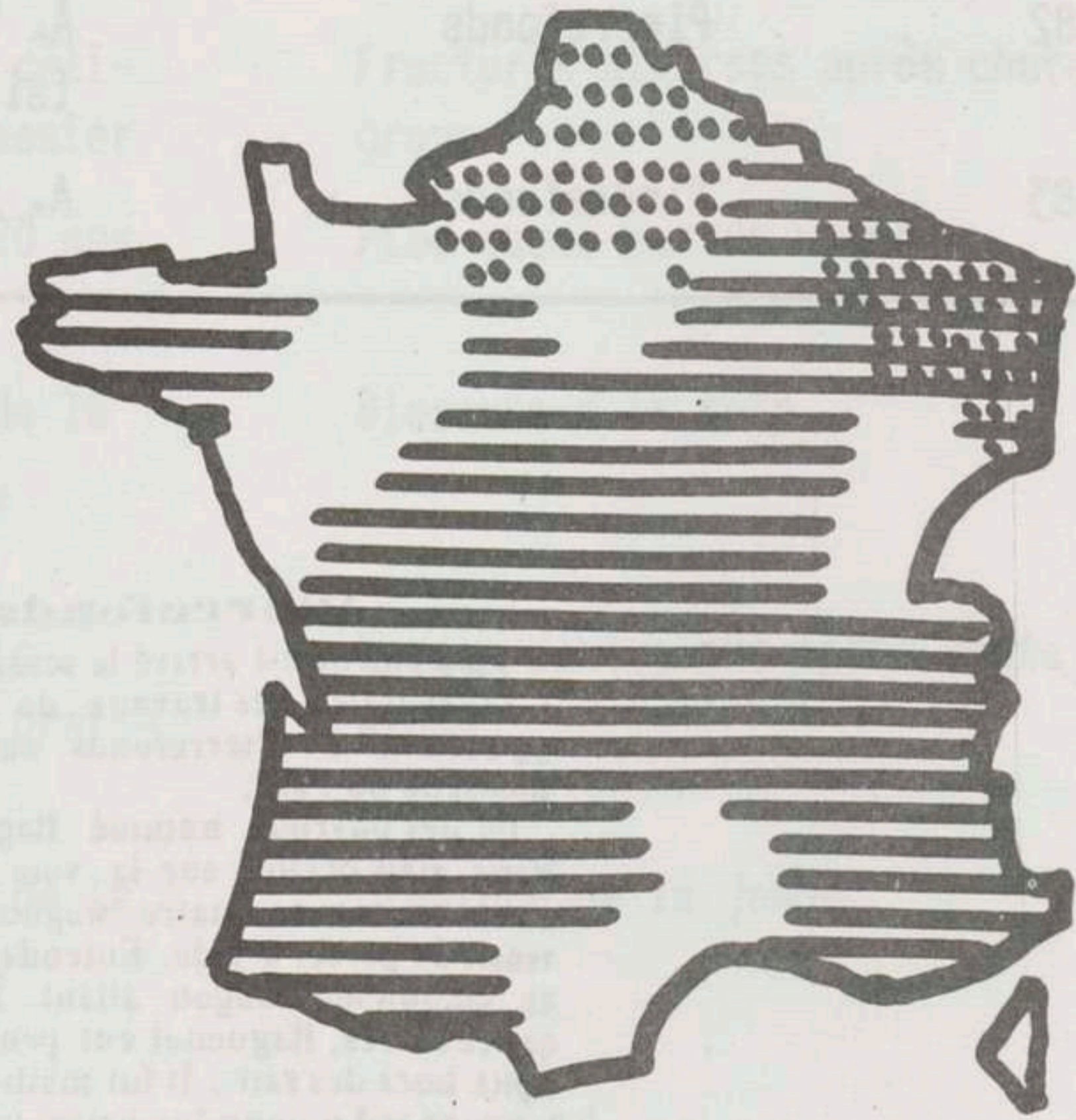
beurre
margarine
huiles



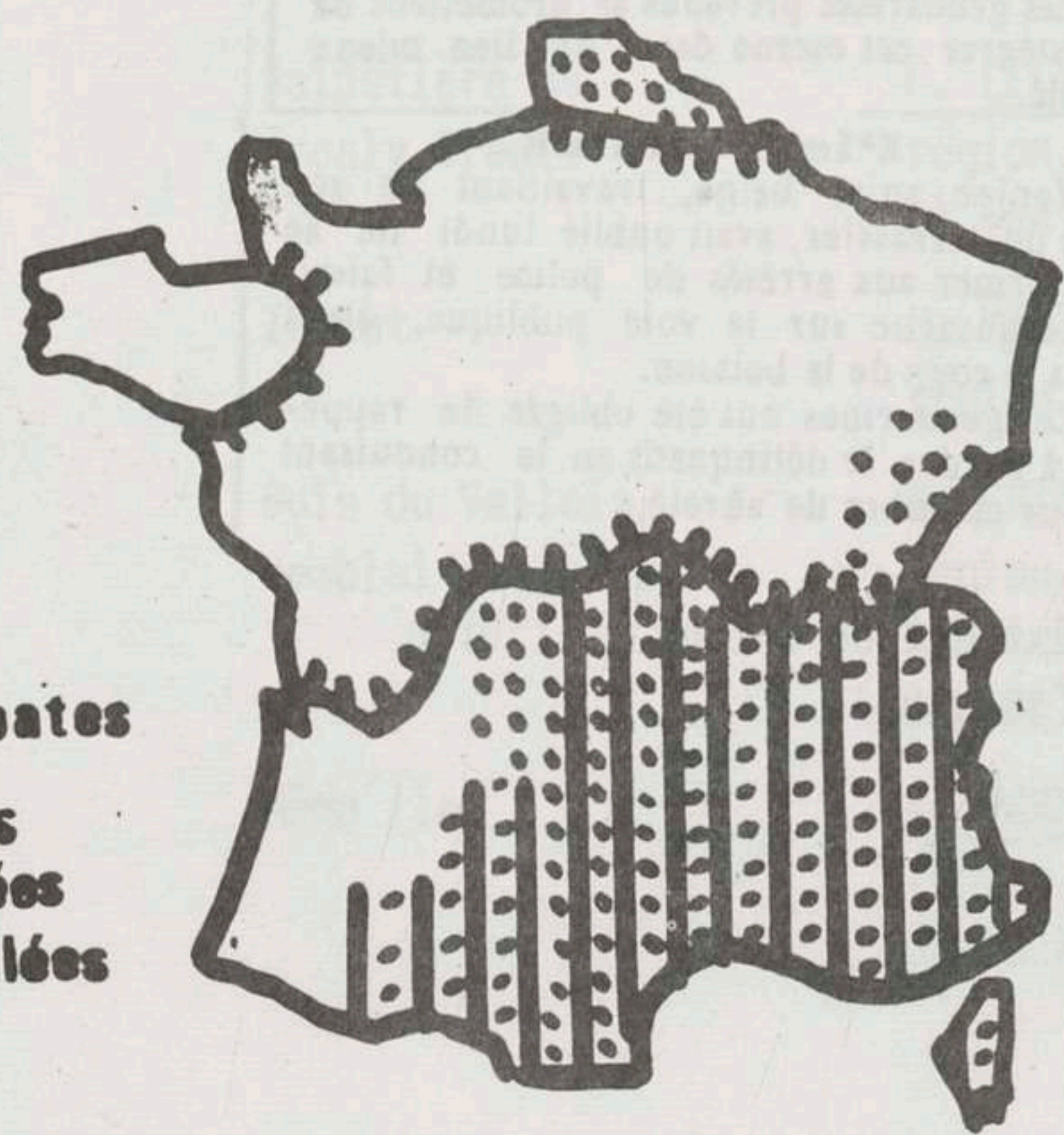
pomme de terre
pâtes alimentaires



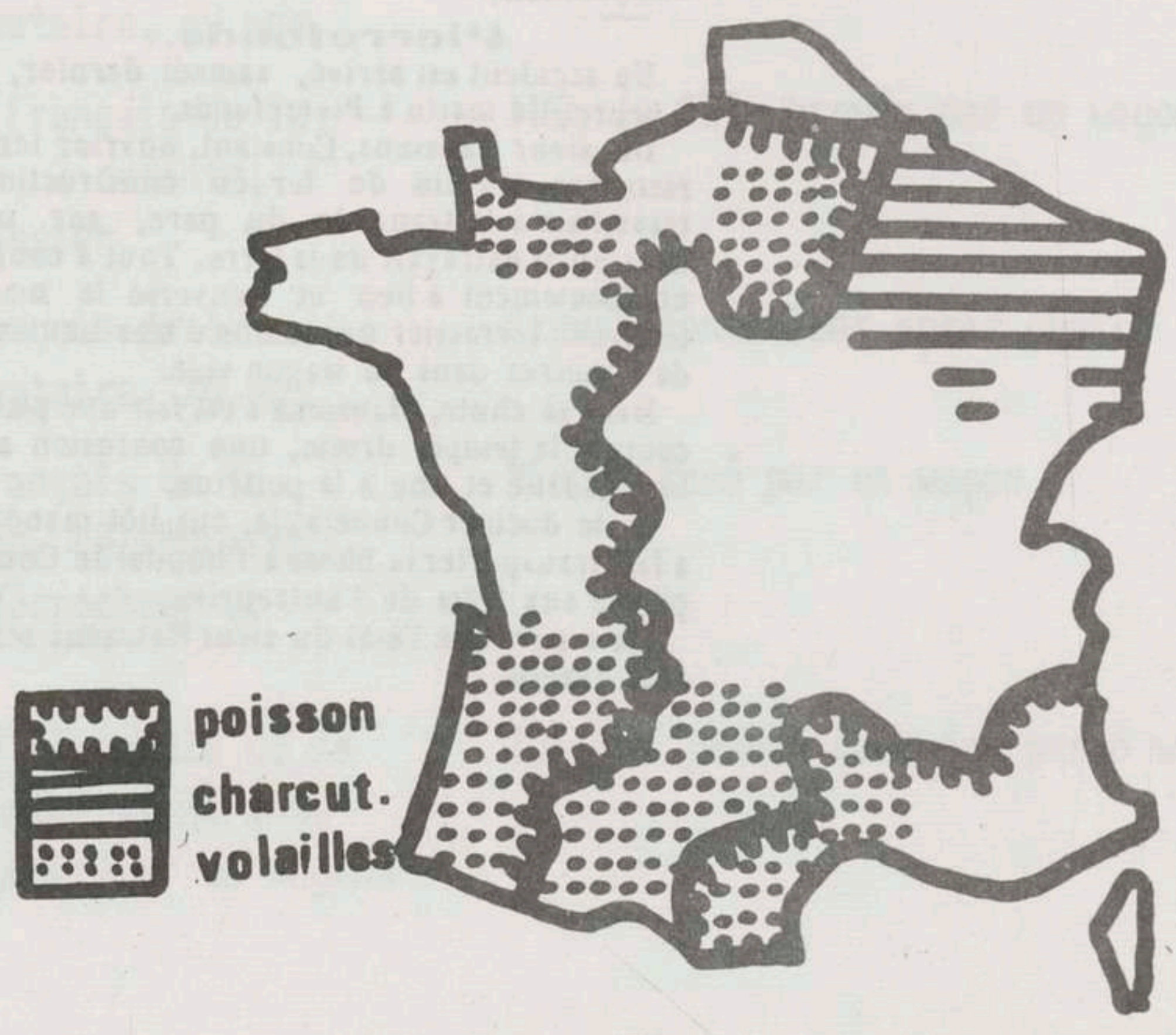
cafés torréfiés
solubles
chicorée



bières & cidres
vins



fromages, pâtes
molles
pressées
persillées



poisson
charcut.
volailles

L'Alimentation en Picardie

pistes pour une découverte d'un patrimoine peu connu*

Alain J.M BERNARD

Centre d'Analyse des Milieux Alimentaires

Dans leur trésor gastronomique de France, CURNONSKY et AUSTIN de CROZE tiennent sur la Picardie les propos suivants :

" De toutes les provinces françaises, la Picardie est peut-être
 " celle qui a le mieux conservé les vieilles recettes de ses mets
 " populaires, tout comme elle a su garder, en son dialecte, le
 " caractère primitif de la langue romane ; car frondeurs et batail-
 " leurs, jaloux de leurs libertés communales, gaillards, braillards
 " et paillards, paysans ou soldats en sayons ou en roullière (blou-
 " se), les vaillants Picards, travailleurs tenaces,
 Ignorant la fadeur des vocables de joie
 Seuls ont forgé leurs mots virils, lourds et sans art ...

(Léon Duvancel, Poèmes Picards) "

Les deux auteurs ajoutent par ailleurs :

" La cuisine Picarde est exactement représentative du sol picard,
 " de ses habitants, et de leur dialecte.
 " Les Picards sont de goûts simples et s'en tiennent à leurs simples
 " produits préparés simplement mais copieusement ... (13) **

Belle illustration de l'adage de Brillat Savarin :

" Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es "

Alors que mangent les Picards, et pourquoi ?

I - LES MOEURS EPULAIRES EN PICARDIE

Pour appréhender les spécificités de l'alimentation picarde, il convient de s'attacher aux questions suivantes :
 quels produits, quelles techniques (cuissons et préparations), et usages caractérisent la table picarde ? De plus, y a-t-il uniformité des comportements alimentaires picards ?

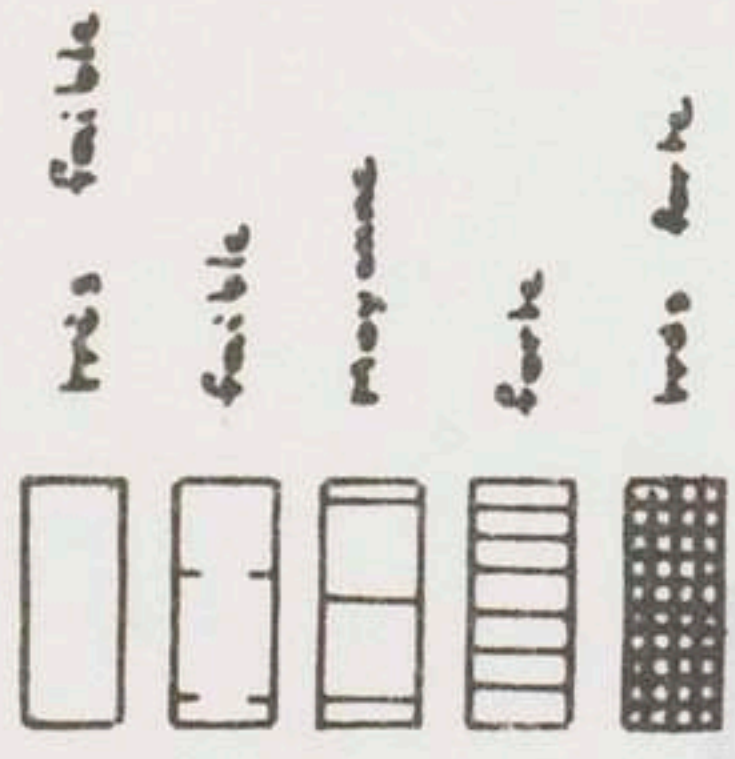
(A) LES PRODUITS

Chaque carte présente la répartition géographique de la consommation d'un mets (beurre, margarine, café ...). Dans la plupart des situations observées, rien ne semble individualiser la Picardie. Celle-ci s'intègre, le plus souvent à de vastes ensembles territoriaux aux confi-

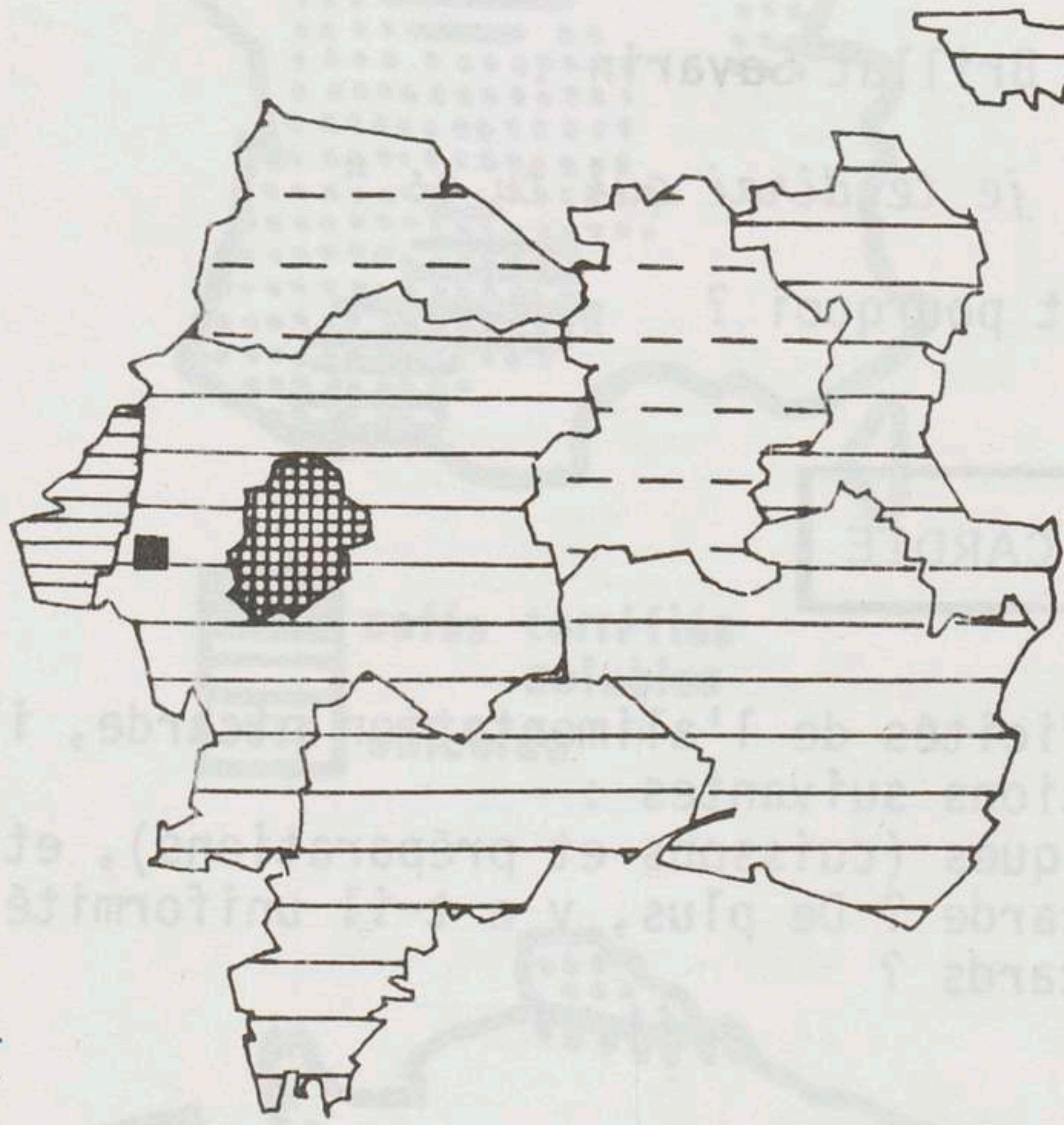
* Texte remanié de la conférence faite par Alain J.M. BERNARD, le 15 Juin 1980, dans le cadre des Séries de Compiègne 1980

** Les numéros renvoient aux ouvrages cités dans la bibliographie.

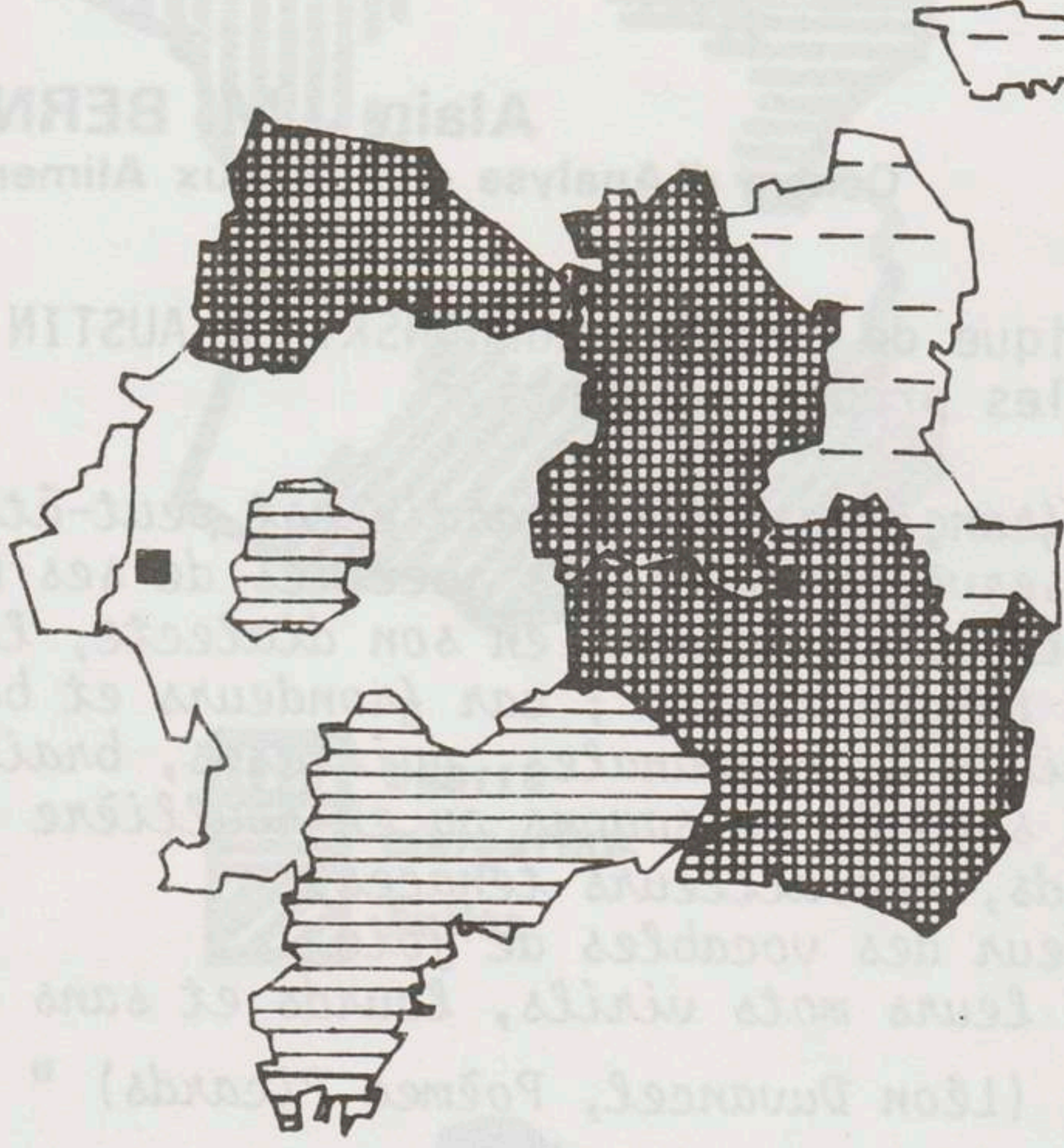
fig 2 Consommation régionale de viande :



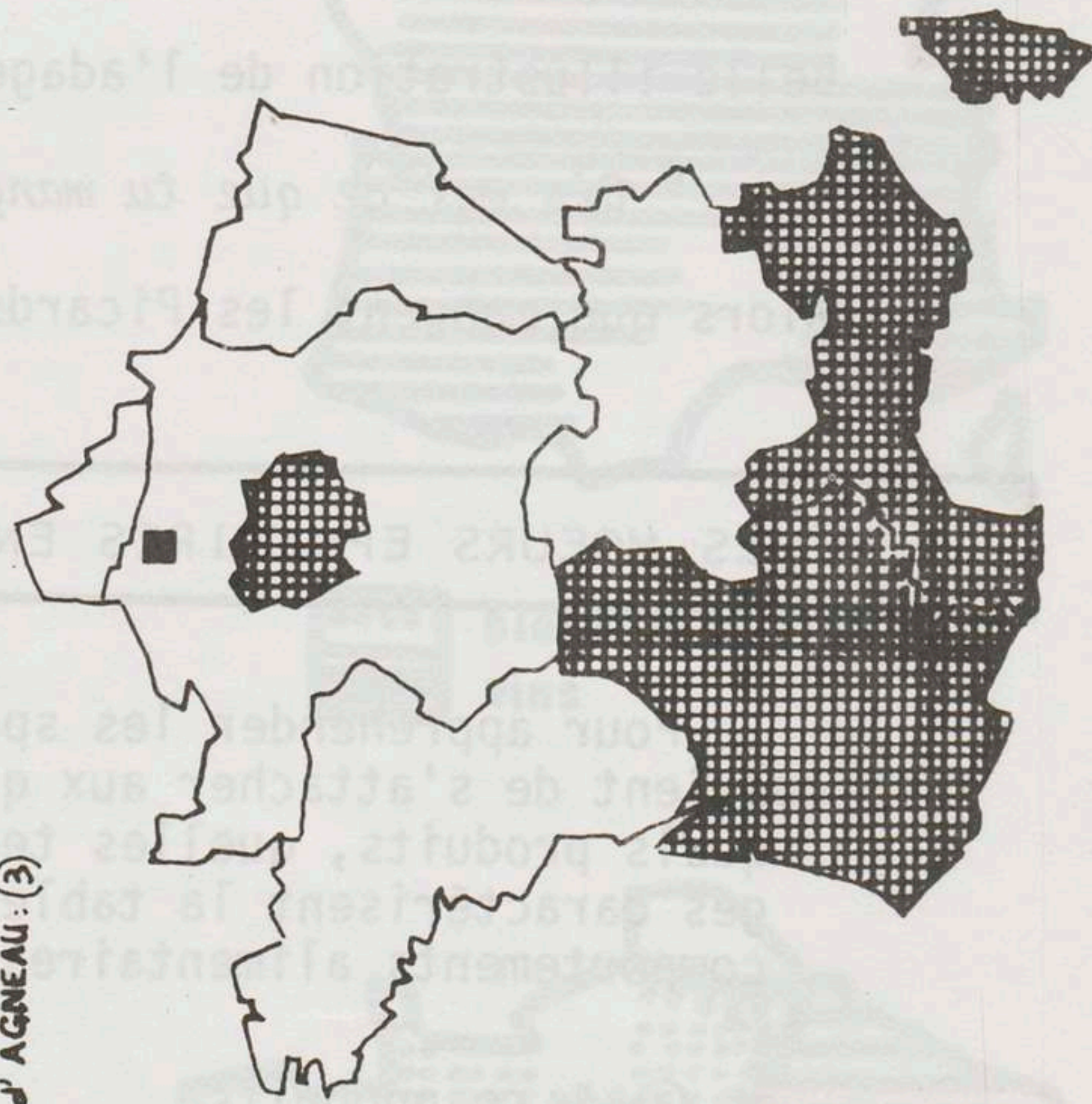
de BOEUF : (1)



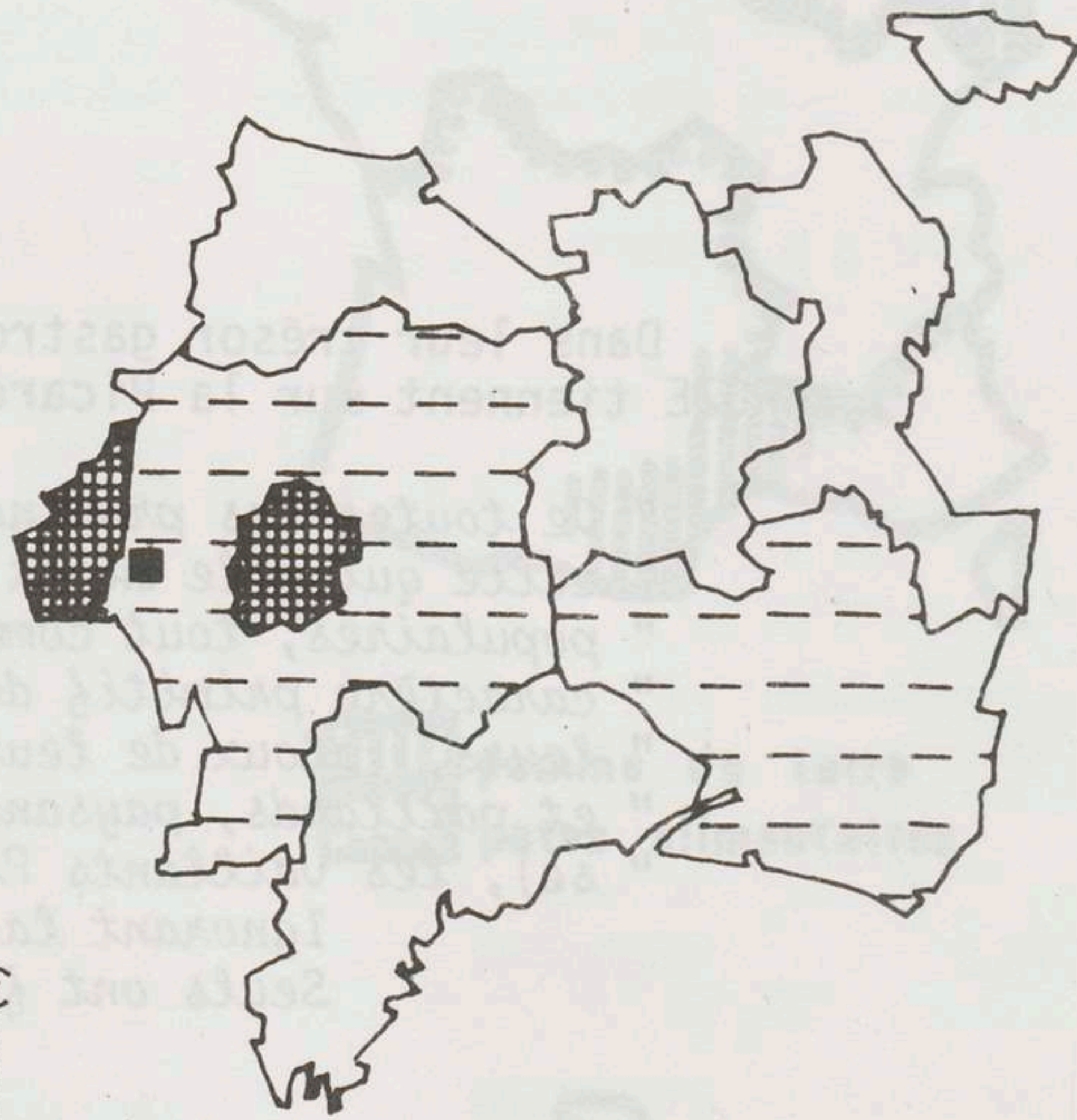
de VEAU : (2)



de MOUTON et d'AGNEAU : (3)



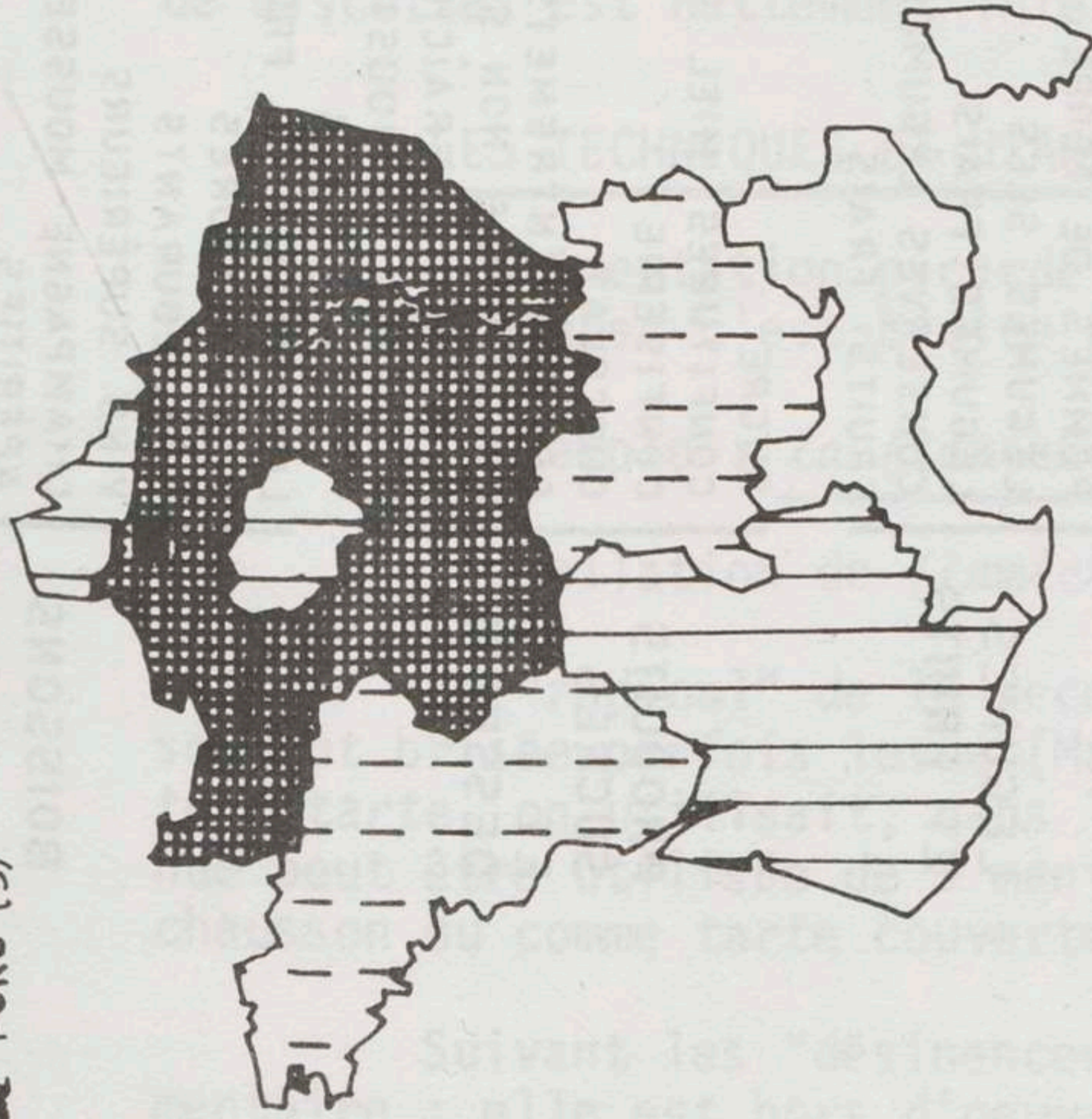
de CHEVAL : (4)



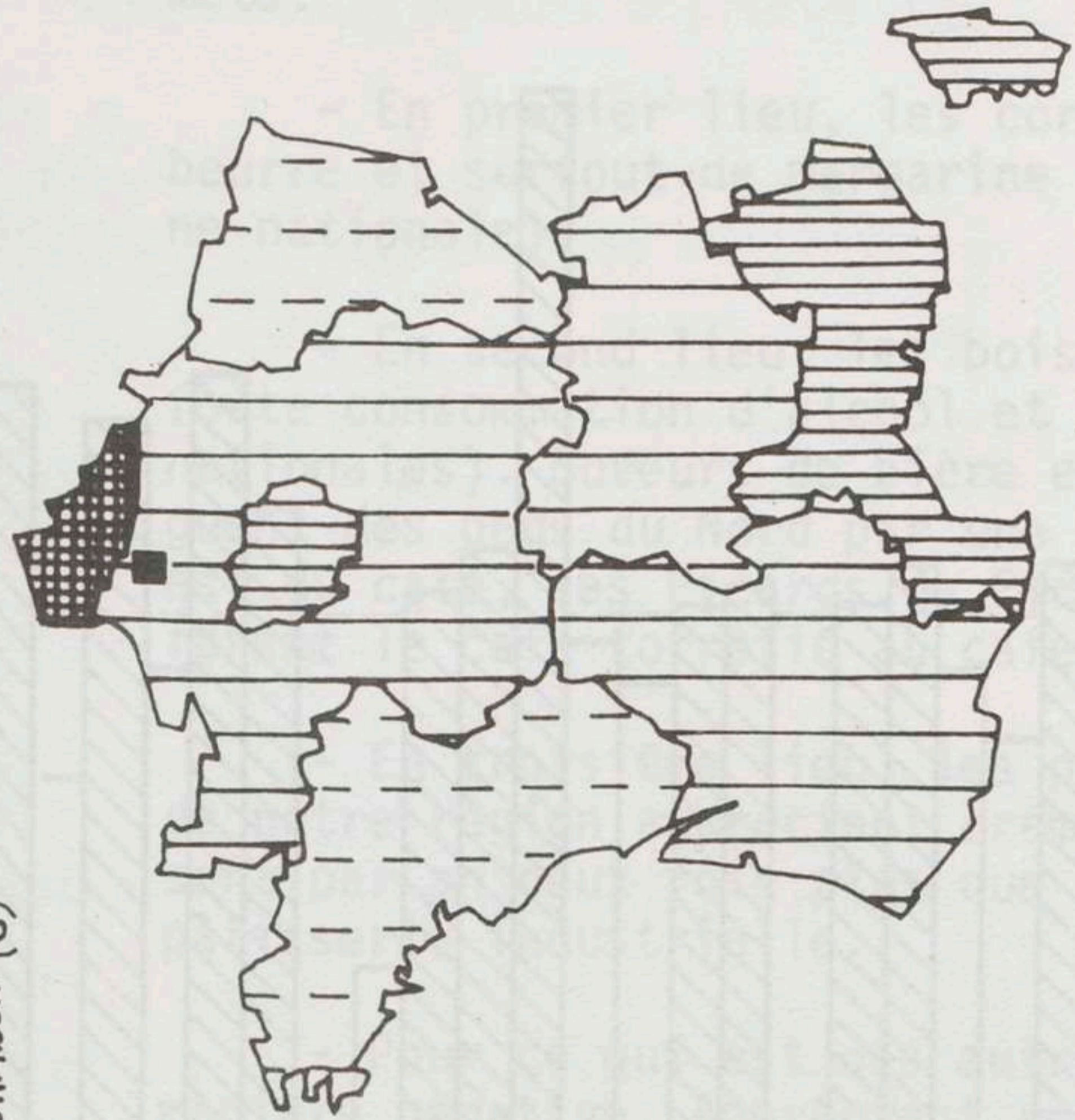
0 150km

Extrait de Alain J.M. BERNARD, l'Alimentation animalière: la viande. Essai de Géographie Alimentaire. SIFEC.

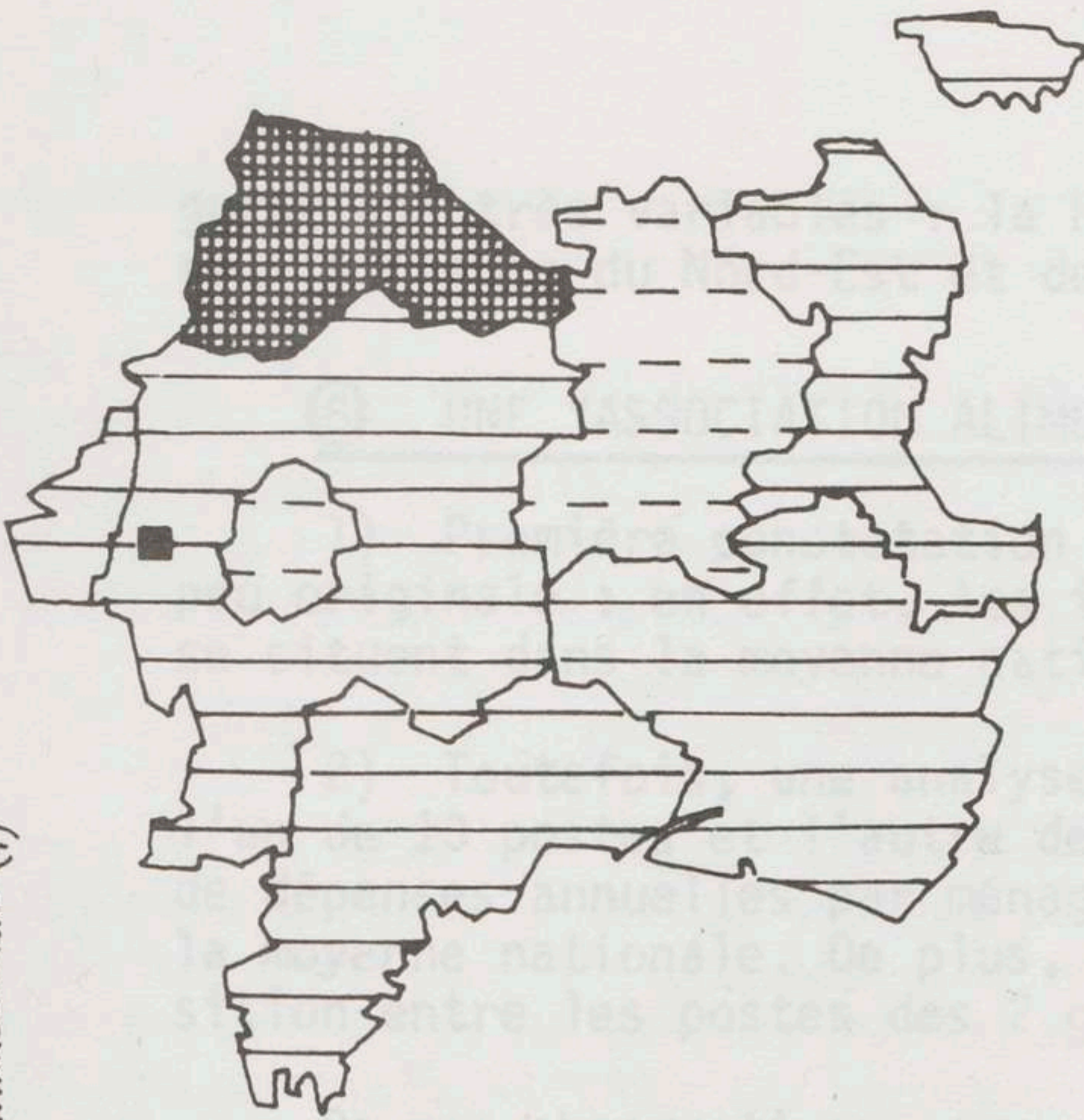
de PORC (5)



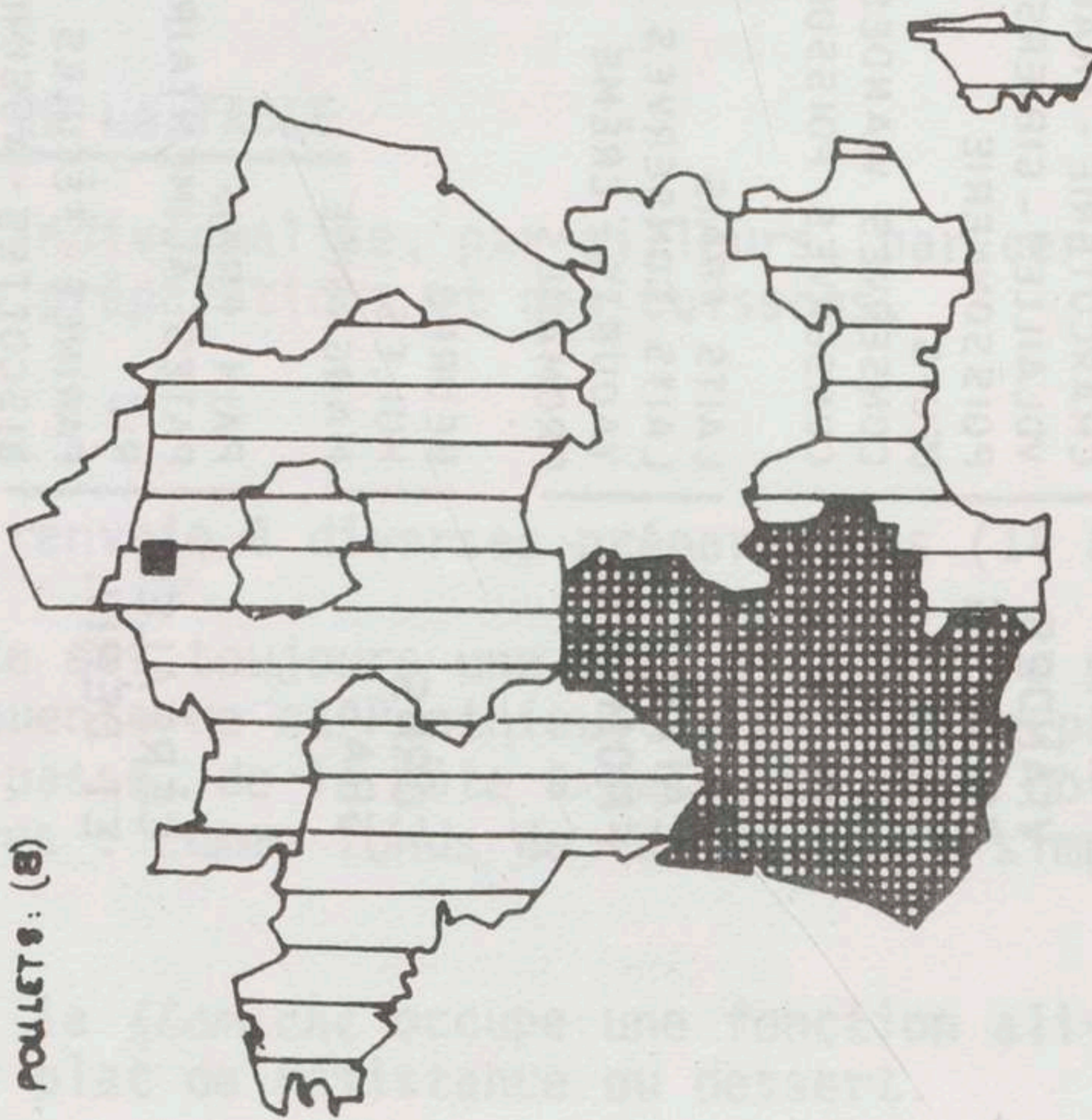
JAMBON (6)



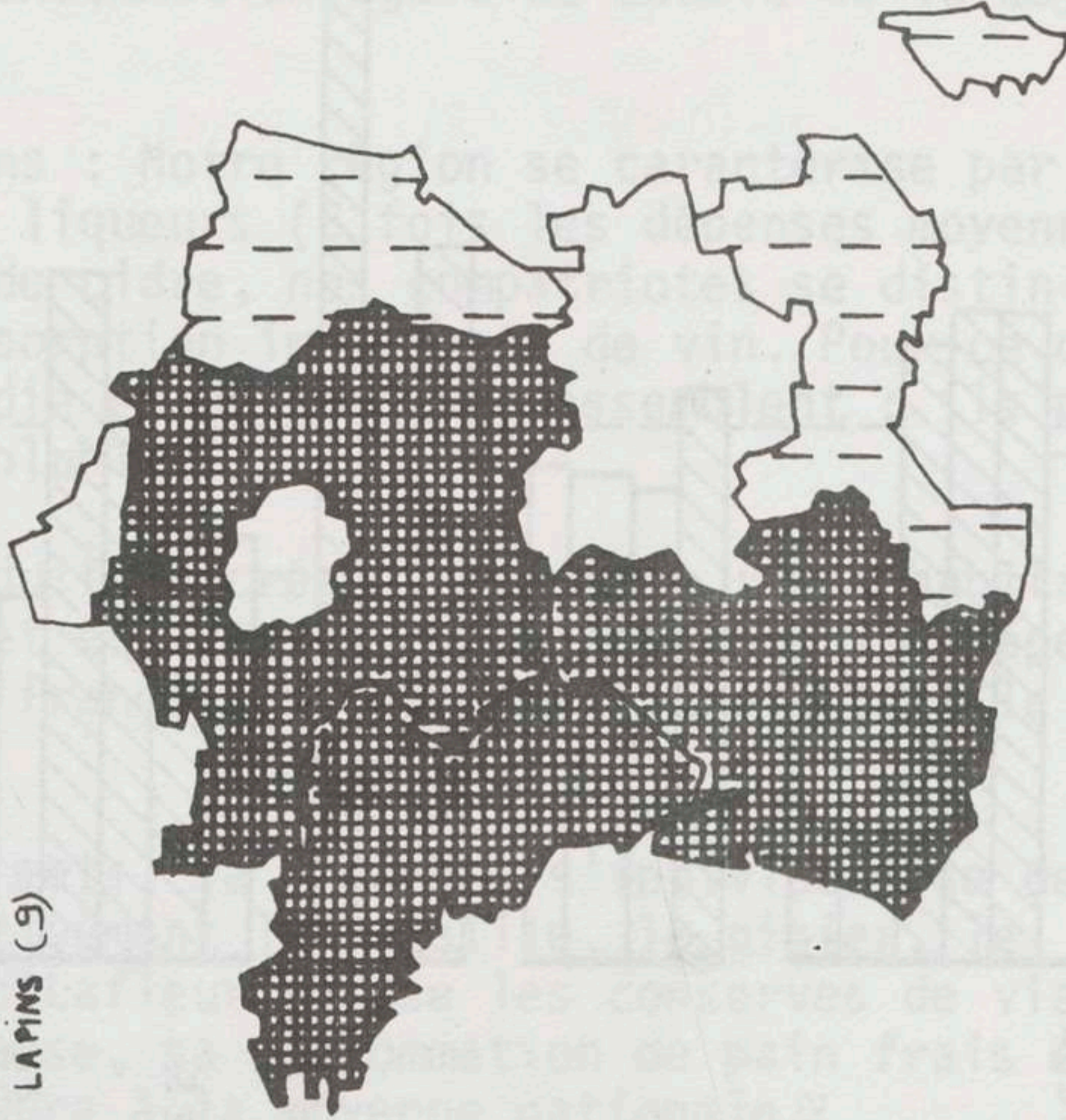
CHARCUTERIE (7)



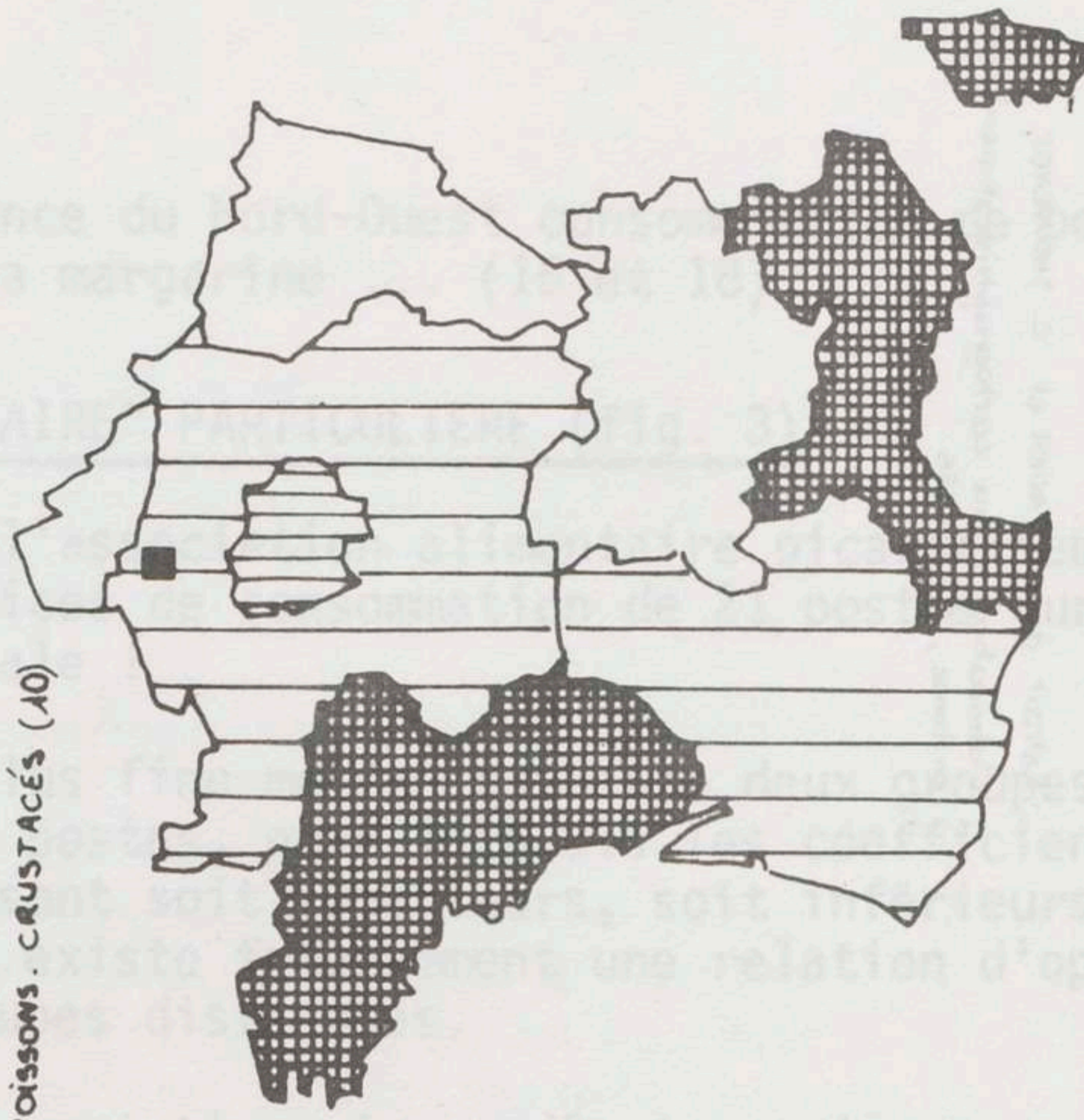
POULETS (8)



LAPINS (9)



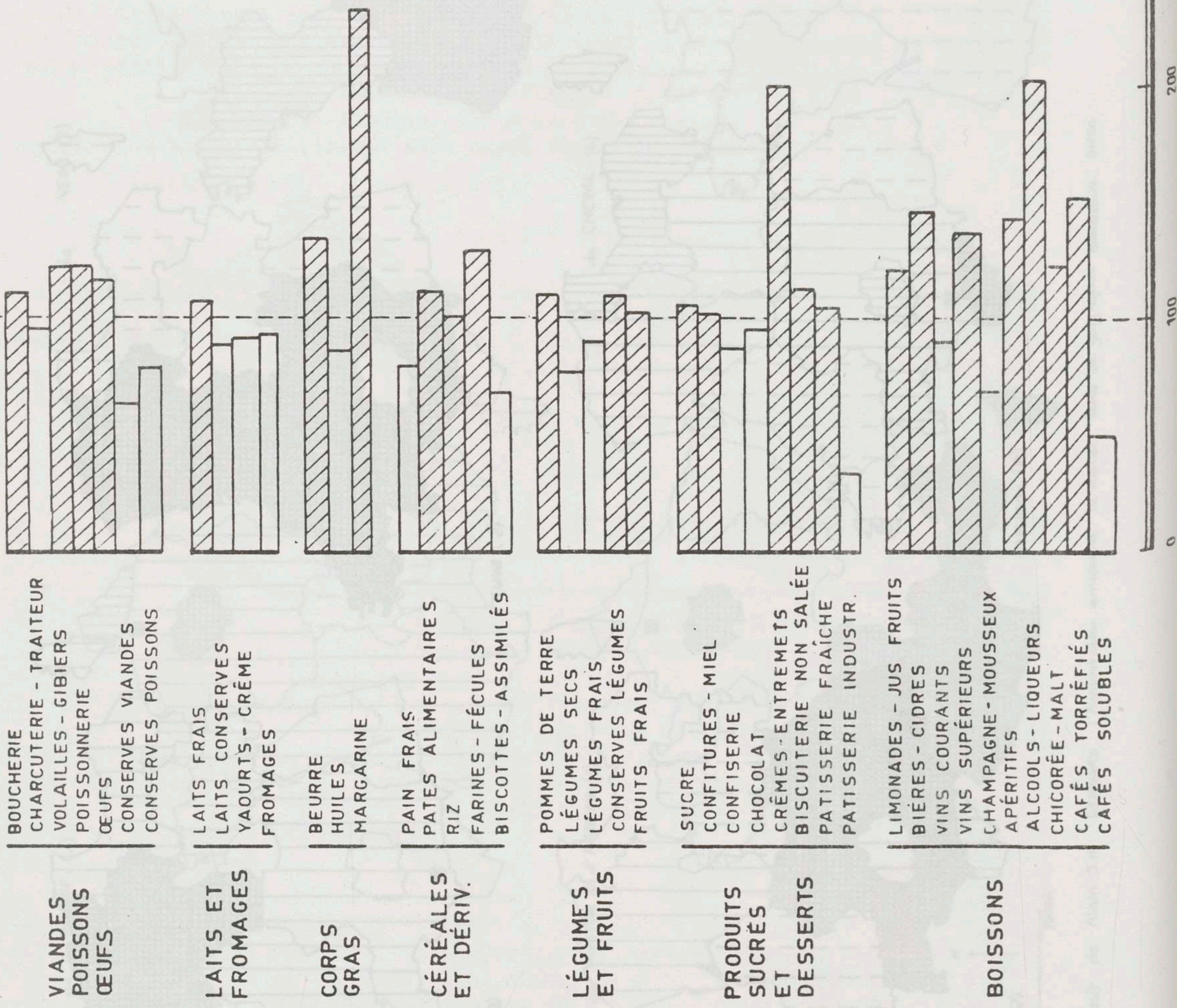
POISSONS . CRUSTACÉS (10)



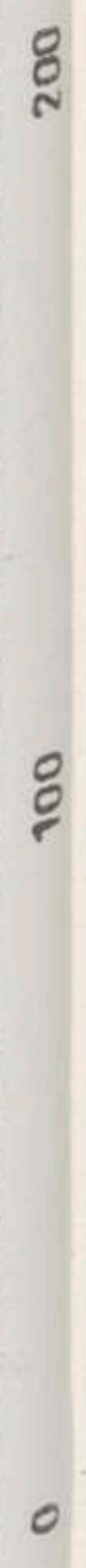
PICARDIE

fig. 3

Extrait de A. FAJER et C. THOUVENOT,
Elaboration d'une cartographie alimentaire
en France, A.T.P. CNRS



COEFFICIENTS DE DÉPENSES



gurations très variables : la France du Nord-Ouest consommatrice de beurre, la France du Nord-Est et de la margarine ... (16 et 18)

(B) UNE "ASSOCIATION ALIMENTAIRE" PARTICULIERE (fig. 3)

1) Première constatation ; l'association alimentaire picarde semble peu originale : en effet, les indices de consommation de 21 postes sur 42 se situent dans la moyenne nationale !

2) Toutefois, une analyse plus fine met en évidence deux groupes, l'un de 13 postes et l'autre de 8 postes, pour lesquels les coefficients de dépenses annuelles par ménage sont soit supérieurs, soit inférieurs à la moyenne nationale. De plus, il existe fréquemment une relation d'opposition entre les postes des 2 groupes distingués.

De ces observations, nous pouvons tirer la conclusion suivante : les originalités de l'alimentation picarde reposent sur 3 catégories de mets.

- En premier lieu, les corps gras : les picards sont amateurs de beurre et surtout de margarine (consommation égale au double de la moyenne nationale).

- En second lieu, les boissons : Notre région se caractérise par une forte consommation d'alcool et de liqueurs (2 fois les dépenses moyennes nationales). Buveurs de bière et de cidre, nos compatriotes se distinguent des gens du Nord par une absorption importante de vin. Pour ce qui est du café, les Picards de Picardie et du Nord se ressemblent : ils préfèrent le café torréfié au café soluble.

- En troisième lieu, les produits sucrés et desserts : Les habitants de notre région apprécient crème et entremets - pour lesquels ils dépensent par an deux fois plus que le français moyen - mais, rejettent la pâtisserie industrielle.

- Pour ce qui est des autres mets, la Picardie s'individualise de manière négative. Appréciant relativement la volaille, le gibier, le poisson et les pommes de terre, ch'Lafleur refuse les conserves de viande. Et contrairement à ce qu'il pense, sa consommation de pain frais et de biscottes est nettement inférieure à la moyenne nationale.

(C) LES TECHNIQUES ET USAGES DE LA TABLE

L'alimentation picarde s'individualise, par ailleurs, par certaines techniques c'est-à-dire des préparations et des cuissons.

1) Un exemple : la flamiche

L'appellation de *flamiche* renvoie à diverses préparations (14 & 15)

Le "radical" de la recette est toujours une pâte à tarte, le plus souvent brisée parfois levée (Marquenterre et Ponthieu). A défaut de pâte à tarte, on utilisait, dans le passé, de la pâte à pain. La pâte obtenue peut être utilisée de 3 manières : comme fonds de tarte, comme simple chausson ou comme tarte couverte.

Suivant les "désinences", la *flamiche* occupe une fonction alimentaire : elle est hors d'oeuvre, plat de résistance ou dessert.

- Parmi les entrées chaudes figurent la flamiche aux poireaux, la flamiche aux oignons, le pâté de pommes de terre.

La "flamiche à poryon" ou "*flamiche à poirions*" "*à poré*" est surtout connue dans le Santerre. Un fond de tarte est garni de blancs de poireaux coupés en minces rondelles cuites préalablement avec beaucoup de beurre auxquels on ajoute une sauce blanche épaisse ou crème spéciale à la localité et parfois quelques cubes de poitrine de lard si possible fumée.

L'ensemble est parfois recouvert d'une feuille de pâte.

Le pâté de pomme de terre (*pâté à peume ède tère* ou *in pleumé à peume deu tère*) se prépare de la manière suivante dans le Marquenterre : mettre de la pâte à tarte levée dans une tourtière. Placer sur la pâte une couche de pommes de terre moyennes coupées en rondelles. Ajouter de gros oignons coupés en fines tranches. Les couvrir d'une couche de petits morceaux de lard frais ou salé. Etaler une nouvelle couche de pommes de terre puis une seconde couche d'oignons. Napper à nouveau de pommes de terre puis de lard. Terminer par une dernière couche de rondelles de pommes de terre.

Saler, poivrer. Répartir sur le sommet du pâté de la crème fraîche puis recouvrir avec une feuille de pâte. On peut ajouter du lait un jaune d'oeuf (15).

- Parmi les desserts, la *flamiche* ou tarte appelée plus volontiers dans la Somme *flan*, figure en bonne place. Le fond de tarte reçoit le plus souvent une crème à base de lait, de sucre, de farine, d'oeufs et est garni de fruits, le plus fréquemment de pruneaux.

2) Viandes et cuissons à Amiens

Outre les préparations, les cuissons contribuent à caractériser l'alimentation d'une région.

Ainsi, l'analyse de la consommation carnée amiénoise met en évidence le point suivant (2, 3) :

A la différence des villes de Lorraine et d'Alsace, (19) les Amiénois préfèrent les viandes bouillies (FRC de pot au feu : 54,7 %) aux viandes en sauce telles que le Bourguignon (FRC de 45,8 %) ou la blanquette de veau (FRC 35,5 %).

① DIVERSITE DES MOEURS EPULAIRES PICARDES :

Ces observations ne doivent pas masquer la diversité des comportements alimentaires picards.

1) Diversité des comportements

La cartographie des indices de consommation carnée (IDCC) du CECOD (fig. 4) met en évidence les faits suivants :

- la consommation de viande et de poisson est plus importante dans l'Oise que dans l'Aisne et la Somme où l'indice (96) est inférieur à la moyenne nationale (100).

- avec des IDCC très différents les arrondissements des plateaux picards ou d'Ile de France, les vallées du Thérain et de l'Oise s'indi-

Fig 4 - Indices de Consommation de la viande de boucherie - Charcuterie et poissonnerie en Picardie:

(pour les principales villes et les communes rurales des différents arrondissements.)

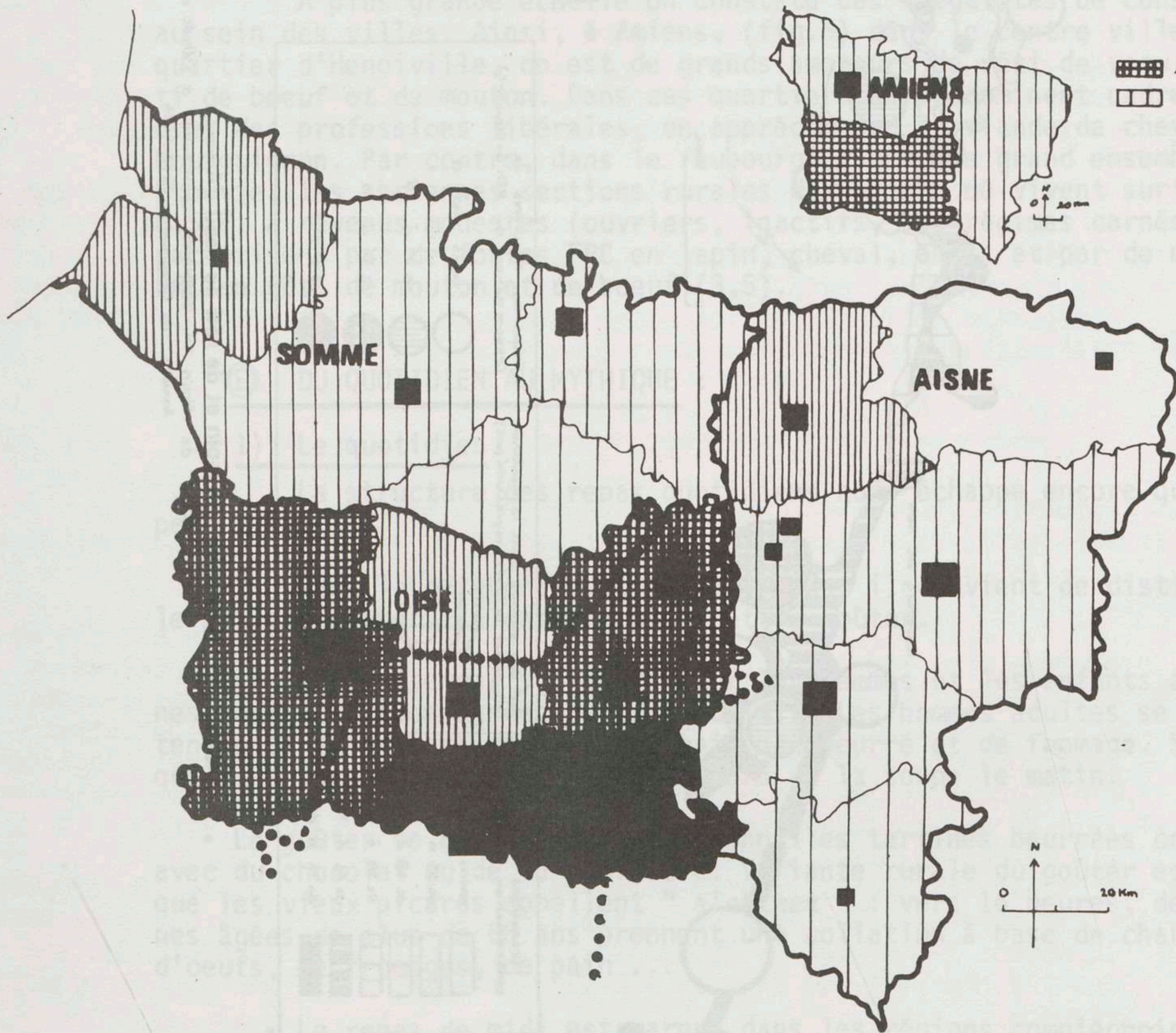
Source: d'après les I.D.C. Résultats Complets. Tome III. Picardie.

les arrondissements sont: - pour la Somme: Abbeville, Amiens, Péronne, Montdidier

- pour l'Aisne: St. Quentin, Vermy, Laon, Soissons et Château Thierry

- pour l'Oise: Beauvais, Clermont, Compiègne, Senlis.

en carton: Indices de consommation de la viande de boucherie, Charcuterie, et poissonnerie par département.



Indices de Consommation des Communes Rurales:

	91 (arrondissement de Senlis)
	de 88 à 90
	de 87
	de 86
	de 83 à 85
	inconnu

Indices de Consommation des principales villes

	de plus de 108
	de 107
	de 106
	de 104 et de moins de 104

Un élément d'explication: limite schématisée des zones de peuplement industriel et urbain de Paris et de Compiègne-Noyon (Z.P.I.U.)
(d'après J. Bastié, in "PARIS", Découvrir la France, page 3.)

Extrait de Alain J.M. BERNARD, l'Alimentation amiénoise: la viande, Essai de Géographie Alimentaire. SIPEC. Amiens

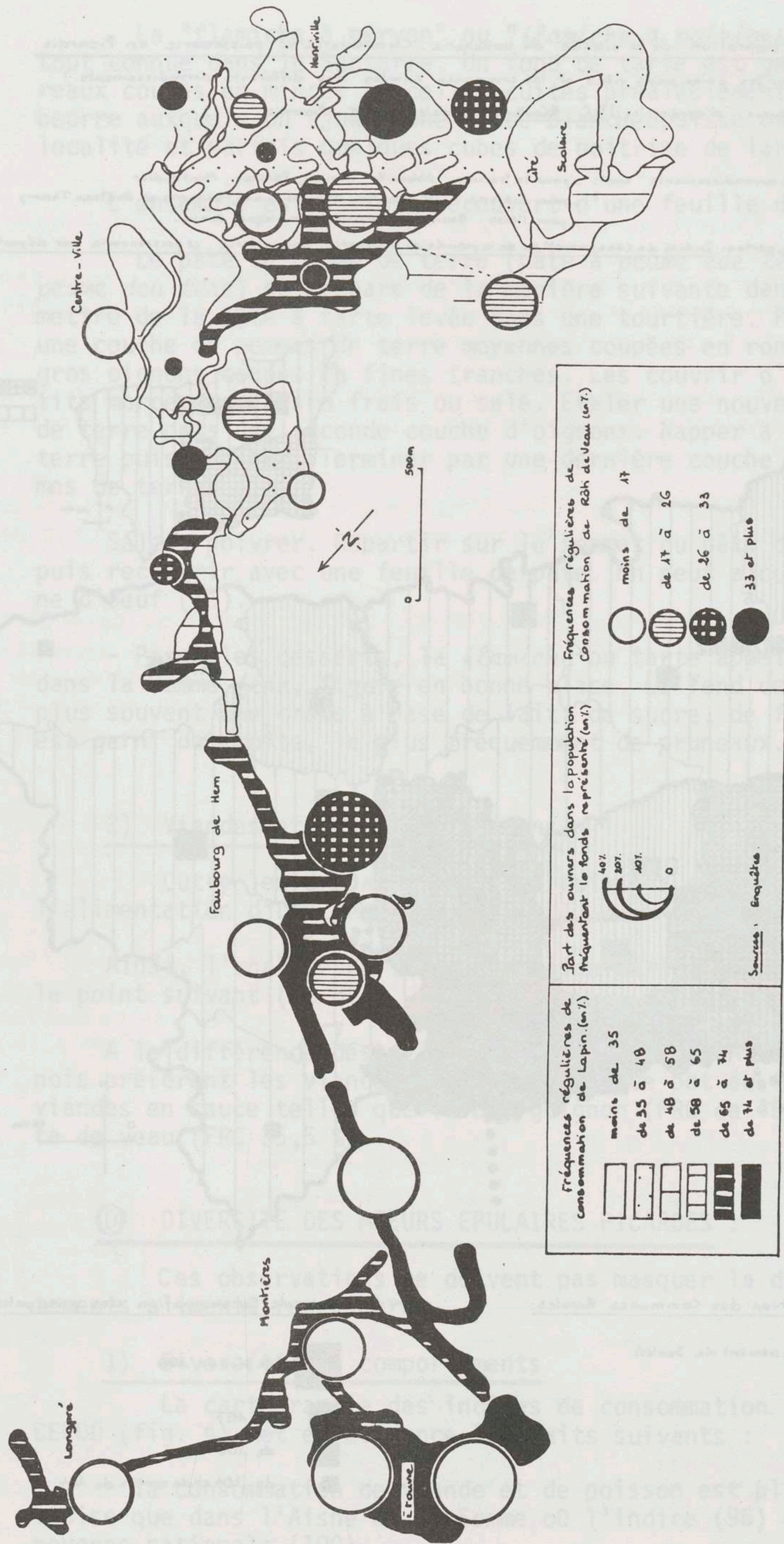


Fig. 5 Consommation de lapin et de rôti de veau (Amiens)
 Extrait de Alain J.M. BERNARD, Contribution à l'étude des Milieux Alimentaires Urbains.
 Annales de Géographie, 1979, no 487.

vidualisent très nettement.

- La consommation carnée croît au fur et à mesure que l'on se rapproche de l'agglomération parisienne.

- Les rations carnées des urbains sont supérieures à celles des ruraux. Il n'y a pas toutefois de relation entre la taille de la ville et son indice de consommation. Ainsi, Beauvais, Creil, Chantilly, Compiègne ont respectivement des indices de 110, 109 et 107 alors que l'I.D.C.C. d'Amiens n'est que de 106.

2) Diversité des comportements urbains et sociaux

A plus grande échelle on constate des inégalités de consommation au sein des villes. Ainsi, à Amiens, (fig.5) dans le centre ville et le quartier d'Henoiville, on est de grands amateurs de rôti de veau, de rôti de boeuf et de mouton. Dans ces quartiers où prédominent cadres et membres des professions libérales, on apprécie peu la viande de cheval et le bourguignon. Par contre, dans le faubourg de Hem, le grand ensemble d'Etouvie, les anciennes sections rurales de Longpré où vivent surtout des C.S.P. à revenus modestes (ouvriers, inactifs, les régimes carnés se caractérisent par de fortes FRC en lapin, cheval, abats et par de médiocres FRC en rôti de mouton et de boeuf (3,5).

Ⓔ DU QUOTIDIEN AU MYTHIQUE :

1) Le quotidien

La structure des repas quotidiens nous échappe encore quelque peu. (10).

Dans la catégorie des petits repas, il convient de distinguer le petit déjeuner, le casse-croûte, et le goûter.

- Le petit déjeuner se résume pour les femmes et les enfants aux tartines beurrées accompagnées de café au lait. Les hommes adultes se contentent plus volontiers de café, de pain non beurré et de fromage. Seules, quelques personnes âgées boivent encore de la soupe le matin.

- Le goûter se résume aux traditionnelles tartines beurrées consommées avec du chocolat ou de la confiture. Variante rurale du goûter est ce que les vieux picards appellent " *n'chiner* " : vers 16 heures, des personnes âgées de plus de 60 ans prennent une collation à base de charcuterie, d'oeufs, de fromages, de pain ...

- Le repas de midi est marqué dans les régions compiégnaises et amiénoises par la présence quasi quotidienne d'un plat de viande (2), de poisson ou de charcuterie, accompagnés pratiquement chaque jour d'une préparation de légumes cuits, pommes de terre ou pâtés. A côté de ces deux plats constants figurent avec une fréquence très variable des laitages et de la salade. (11)

- Le repas du soir, considéré comme "plus léger" dans le sens de moins copieux est partout caractérisé par la présence d'un potage, accompagné le plus souvent d'un plat à base d'oeuf ou de lait. Dans environ la moitié des cas étudiés, un plat de légumes, de pommes de terres figure au menu. A Amiens, 29 % des ménages mangent régulièrement de la viande ou de la charcuterie le soir et, si l'on prend en compte la consommation des reliefs carnés du déjeuner, le taux s'élève à 68,6 %, avec des différen-

ces très nettes selon les C.S.P. : 42 % des ménages ouvriers contre 27 % des ménages de cadres supérieurs consomment régulièrement de la viande midi et soir. (2)

2) Plat du dimanche et plat de semaine :

Aujourd'hui, la spécialisation des menus n'existe plus guère. Ainsi dans le domaine de l'alimentation carnée seul, le rôti de mouton demeure, pour toutes les CSP, un plat dominical, voire festif. Toutefois, des nuances doivent être apportées à ce propos (2,11).

- une spécialisation relative sous entend les menus des cadres supérieurs, des employés et des ouvriers,
- la spécialisation non dominicale est très forte chez les cadres supérieurs : les viandes bouillies (pot au feu), grillées ou en sauce, les abats, le porc, le cheval sont consommés en semaine. Chez les cadres supérieurs, la cuisson dominicale par excellence est le rôti : pigeon, canard, figurent sur leur table, le plus souvent en fin de semaine.

Par contre, chez les employés et les ouvriers, il n'est pas rare de consommer, le dimanche, un pot au feu, un ragoût. Les rôtis de boeuf et, à un moindre titre, de porc, figurent souvent sur les tables ouvrières du dimanche. Mais, les mets dominicaux par excellence, sont, pour ces catégories socio-professionnelles modestes, les volailles : canard, pintade et surtout, poulet.

3) Plat d'hiver et plat d'été :

Les consommations alimentaires obéissent par ailleurs à des rythmes saisonniers qui, malgré leurs complexités, leurs amplitudes variables et leurs diversités selon les mets, les milieux géographiques et socio-professionnels, présentent trois caractères : (5)

- Les variations saisonnières de la demande s'affranchissent de plus en plus des rythmes de la production. Ainsi, les fluctuations de la consommation carnée ne sont quasiment plus dépendantes des grandes phases de dépackage et d'abattage. Les seules concessions aux rythmes agraires est la consommation automnale et hivernale de gibier, la Picardie appartenant à la France chasseresse. Toutefois, cette concession relève de mesures administratives, la chasse étant réglementée.

Par contre, les fluctuations de la demande de fruits et de légumes frais dépendent toujours des variations de la production. Mais, le développement des moyens de "forçage", le désenclavement européen contribuent à répartir, de plus en plus, les arrivages sur une plus longue période de l'année.

Partiellement lié au fait précédent, les fluctuations de la demande, par exemple en viande, subissent de moins en moins l'influence des rythmes climatiques. Ainsi, à Amiens, sur 22 postes, seuls 4 présentent une spécialisation soit hivernale (langue, gibier, pot au feu) soit estivale (Museau). La spécialisation saisonnière de certains abats relevant plus de données socio-culturelles (valorisation du foie par la mode de barbecue, des brochettes) que de facteurs climatiques.

- En effet, les variations observées renvoient, le plus souvent, à des facteurs socio-économiques. Ainsi, le creux de la demande en août dans nombres de villes picardes, excepté sur la Côte d'Opale, s'explique par les migrations saisonnières des vacanciers. Le recul de la demande carnée en février-mars semble imputable à la persistance de l'observance

du carême. Le maintien du caractère festif de la civilisation nordique explique, en partie, gonflements et variations des budgets viandes : Pâques est le mois de l'agneau pascal ; les communions de mai, le temps du boeuf et du veau ; 14 Juillet et 15 Août, journées du boeuf et de l'agneau ; septembre, octobre et novembre, mois du remplissage du congélateur ; Noël et l'An, moment de l'agneau ... Enfin, le facteur économique est prégnant. L'étude d'année réelle montre que, dans les villes ouvrières de Picardie, il y a alternance entre "mois de bombance" et "mois maigres", entre "mois de boucherie" et "mois à charcuterie et abats", entre repas copieux de débuts de mois et repas plus légers de fins de mois...

4) Les menus gastronomiques

Le plus souvent désaisonnalisée, la syntaxe d'un repas gastronomique est la suivante :

- entrées : potage des hortillons (Amiénois), pâtés de canard, ficelle picarde, flamiche aux poireaux ou aux oignons (Santerre), pâté de pomme de terre, matelote d'anguille, anguilles fumées, pâté d'anguilles, anguilles à la Picarde (Côte d'Opale, vallée de la Somme),
- plats chauds : lapin aux pruneaux, sauté de lapin à la picarde, côte de veau bellovaque (Beauvais),
- plats froids : *caqhuse* (cuisse de porc au four), salade de pissenlits au lard (Thiérache),
- fromages : Maroilles, Rollot,
- desserts et douceurs : gâteau aux oeufs battus (*Wattieu battu*), *dariole*, ou *flan* (tarte à la crème), macarons et tuiles d'Amiens,
- boissons : cidre de Formerie, de Thiérache, hydromel ...

Ces menus gastronomiques sont présentés comme des recueils de spécialités picardes, de plats qui auraient caractérisé nos campagnes dans le passé. Vous pouvez déguster ces mets régionaux dans des restaurants qui vous offrent selon un guide : "*l'accueil chaleureux traditionnel, la cuisine soignée et le charme d'un joli paysage ...*". Ces lieux de restauration, qui se multiplient, se localisent à la lisière des forêts (Noyon, Compiègne, Villers Cotteret, Crécy en Ponthieu), sur les grandes routes, à proximité des grandes villes (RN 334 à Boves, RN 29 à Caulières, RN 31 à Agnetz-Clermont), ou mieux, dans les centres-villes (Amiens) !

Cette présentation rapide de quelques unes des moeurs épulaires picardes, de ses aspects quotidiens et festifs, a montré qu'il existe des spécialités régionales, certaines de ces originalités figurant au chapitre de la gastronomie picarde.

II - AUX ORIGINES D'UN PATRIMOINE ...

La nourriture, et en particulier, la gastronomie visent à faire revivre les mœurs épulaires de l'ancienne société rurale de Picardie. Or, savoureuse, cette cuisine du passé apparaît bien mythique.

Afin de préciser la part des mythes et des réalités qui soutiennent la gastronomie, tentons de préciser d'une part ce que devait être l'alimentation des campagnes picardes au XIXe siècle et d'autre part, les processus qui ont engendré la gastronomie.

(A) LES MOEURS EPULAIRES EN PICARDIE AU XIXe SIECLE

1) Les permanences

Se nourrir, dans quelles conditions ?

- Schématiquement, la Picardie demeure, jusqu'en 1830, dans le cadre d'une économie cloisonnée, dominée par le système céréalier. Certes, au XVIIIe siècle, l'Oise et l'Aisne sont des artères qui drainent vers Paris le grain nourricier produit dans les campagnes picardes (17). Certes, le sud de l'Oise entretient des relations suivies avec la capitale : les veaux de Méru, du Pays de Thelle vont ravitailler le marché de Poissy. Certes, en 1835, les troupeaux venus du Choletais, de Dieppe et de Blangi ravitaillent Amiens. Mais, cela n'empêche pas que l'on consomme ce que l'on produit sur place. (7) Vingt ans plus tard, lorsque les chemins de fer sillonnent la Picardie suscitant la conversion herbagère de la Thiérache ou acheminant des bêtes sur pied vers Paris, la plupart des zones rurales vivent de ce qu'elles produisent.

- Autoconsommateurs, les ruraux du XIXe siècle sont confrontés au problème de la conservation des produits. En effet, il faudra attendre la Grande Guerre pour que les Picards se familiarisent avec les procédés de conservation par le froid inventés par l'Amiénois C. Tellier ! De là résultent les trésors d'ingéniosité destinés à préserver un mets rare, comme la viande : le bouillon quotidien qui permet de conserver la viande de boeuf toute une semaine, la cuisson partielle, et surtout, la fumaison et la salaison.

Ainsi s'expliquent certains caractères de l'alimentation dans les campagnes picardes avant 1914. Laissons parler les témoins :

- Fernand BONAY (86 ans en 1968) raconte qu'à Louvencourt (près d'Acheux en Amiénois, au NE d'Amiens), la ménagère faisait la cuisine dans un "keudron d'érin" (un chaudron en cuivre) au feu de bois dans la cheminée. Toute la nourriture se trouvait mêlée dans ce chaudron qu'on posait sur une chaise et autour duquel chacun mangeait en y puisant directement.

A Etelfay, près de Montdidier, une personne âgée rapporte le programme d'une semaine : "dimanche : bouyi (boeuf) - lundi : les restes de la veille (le soir, le boulu, bouillie faite de farine et de lait) - mardi : soupe o cochon (le soir : restes de légumes et lard, mangé avec salade ou pommes de terre) - mercredi : lapin (élevé chez soi) - jeudi : soupe o lar ; vendredi : soupe a gwête (soupe aux haricots) - samedi : restes divers. Il nous est précisé que, dans ce village, on tuait en moyenne deux cochons par an et par famille". (14)

- Ces témoignages mettent en évidence plusieurs faits : importance de l'autoconsommation ; consommation rythmée par les fluctuations de la production (dépaccage en automne, égorgement du cochon ou boudinée);

contraste entre le quotidien et l'accidentel (l'animal qui se brise une patte, une poule malade ou une épizootie sont de rares aubaines qui améliorent l'ordinaire): uniformité du corpus culinaire (prédominance de la soupe) et de la syntaxe des repas ; pas de variétés dans les produits (citons pour rappel un proverbe de Cramont, au Nord Ouest d'Amiens: "du *lar o matan, du kochon a midi, ē pi du pork o swēr*"), peu de recettes mais une infinité de variations à l'intérieur des mêmes préparations selon les ménages, les villages et les cantons. (Tableau 1).

Tableau 1. le *Keudé*, soupe à base de cidre

30 recettes ont été analysées. Le tableau montre les associations de produits possibles et leur fréquence.

	Cidre	Pain	Farine	Lait	Eau	Oeuf	Vinaigre
Cidre	29	19	8	7	4	10	0
Pain			1	2	1	7	0
Farine				2	0	4	0
Lait					0	1	1
Eau						0	0
Oeuf							1

2) Les mutations

En raison de la poussée de l'urbanisation, du développement des chemins de fer, des interventions de l'Etat et des municipalités (taxation des prix, créations d'abattoirs ...), de la hausse des revenus ..., les alimentations picardes évoluent :

- La pomme de terre est bien intégrée dans les systèmes cultureux en 1830 (4). Aussi, en 1860, une famille de six personnes consomme en moyenne 5 kilogrammes de pommes de terre par jour. "Ventres à patates", les Picards du Nord participent volontiers aux banquets "*d' peun'tières*".

- Avec le Second Empire, la consommation carnée connaît une puissante expansion, orientée d'abord vers le porc puis vers les "vraies viandes" (boeuf, cheval ...). Ces phénomènes s'observent dans toutes les villes de Picardie et à un moindre degré dans les campagnes que commencent à parcourir les charrettes de bouchers. (Tableaux 3 et 4). La Révolution carnée du Second Empire s'accompagne de phénomènes ségrégatifs. Les classes sociales aisées et les zones urbaines à population non modestes consomment de plus en plus de morceaux nobles (les "arrières", les membres postérieurs), tandis que les quartiers urbains populaires mangent de la "basse" ("les avants"). Dans les villes aristocratiques ou bourgeoises comme Compiègne, Senlis, Chantilly, on commence à rejeter la "viande grasse" dès la fin du Second Empire tandis qu'à Amiens les prodromes du refus du gras ne se manifestent que vers 1882-1884. (2)

- La consommation des boissons évolue aussi. La *Bolie*, boisson à base de son et d'eau, la vigne ont cédé le pas devant le cidre au XVIIIe siècle. Au XIXe siècle, le cidre est dans la Picardie picarde, la boisson régionale. Il est concurrencé dans le Nord de l'Aisne (St Quentin, Vermandois) par la bière. Dans les villes de Picardie d'Ile de France,

la consommation globale de boissons croit, la demande de vin connaissant la plus forte augmentation.

Tableau 2 - Evolution de la consommation de la viande, au cours du XIXe siècle (en kg par habitant et par an). Villes de plus de 10.000 habitants.

	1844	1849	1854	1857	1862	1867	1872	1877	1882
Beauvais	54	59	62,5	62	62,7	69	67	79,5	74,3
Clermont	65,5	57	80,6	65	101,7	79	70	74	90,5
Compiègne	58	58,3	86,3	79	77	80,2	68	91	80,5
Senlis	65	56,5	54,9	56	66,6	67,8	84,7	71,2	70
Moyenne	56,5	57,8	70	66	73	73,8	70,5		75

(AD Série M)

Tableau 3 - Evolution de la consommation de la viande dans les communes rurales des arrondissements de l'Oise (en kg/habitant/an)

	1857	1867
Beauvais	29,8	37,9
Clermont	22,3	30
Compiègne	28,3	32,5
Senlis	32,9	41,1
Moyenne	28,3	35,6

(AD Série M)

Ⓑ LA GENESE D'UN PATRIMOINE ALIMENTAIRE PICARD (1914-1939)

1) La Grande Guerre suscite un renforcement, une accélération des tendances amorcées au cours du XIXe siècle

- Durant le conflit, les soldats adoptent de nouvelles habitudes alimentaires. Ils découvrent la consommation régulière de viande ("la bidoche"), de café (le "jus", de sucre, de vin ("le pinard"), de la gnole ... Simultanément, les civils bénéficient d'importations massives de viande : c'est le cas des Noyonnais dès 1917, et des habitants des grandes villes de l'Oise, notamment des Compiègnois en 1919-1920 (6).

- Pour assurer le ravitaillement des civils et des soldats, deux techniques nées de la Seconde Révolution Industrielle sont appliquées : la conserve et le frigorifique. Les armistices signés, la banalisation de la conserve et du frigo se poursuit : ainsi en 1922, la maison Fournier Sarlovèze installa un entrepôt à l'Octroi de Compiègne. A Amiens,

une chambre frigorifique est mise en service le 27 Mai 1920. (2)

2) De nouvelles tendances

• Ces innovations assurent une régularisation des rythmes de la consommation désormais moins dépendante des fluctuations de la production. Elles suscitent une diversification des régimes carnés, du moins à Amiens. (En 1927-1928), la consommation de viande ovine croît, de plus de 1000 tonnes et autorise la mise en place d'un système de recours aux importations comme élément régulateur du marché.

• En dépit de ces éléments nouveaux, l'entre deux guerres n'est pas une période d'expansion de la consommation. A Amiens, la production des abattoirs (2000t), la demande annuelle (6000t) le commerce de détail (90 commerçants) stagnent. A Compiègne, si le nombre des marchands bouchers double (il passe de 7 à 15), la ration moyenne d'un Compiègnais décline de 58,2 kg en 1911 à 53,3 kg en 1933.

Cette stagnation du niveau des besoins imputable à diverses causes (cherté réelle ou relative de la viande, baisse du pouvoir d'achat, protectionisme, crise économique ...) ne doit pas masquer les évolutions qualitatives qui affectent alors les demandes en produits carnés : à la fin des années 20, on consomme plus de cheval et de veau et de mouton à Amiens qu'au cours du XIXe siècle ; à Compiègne, on demande davantage de veau et de porc ; dans toutes les villes picardes, l'appétit pour les viandes nobles croît tandis que la qualité des produits s'améliore.

• La disparition de certains clivages, les nécessités de la production et de la distribution de masse suscitent alors des réactions de la part des folkloristes et des gastronomes.

Ainsi, F. PAYEN écrit : " On peut certes, grâce aux wagons frigorifiques et à l'industrie des conserves, manger du poisson de mer en Suisse, du foie gras en été et des asperges au mois de janvier ; mais anathème ... et trois fois anathème sur celui que peuvent satisfaire de tels "ersatz". Le poisson qu'on jette dans la poêle à peine tiré des filets, le foie gras de Noël, les tendres légumes frais cueillis, voilà qui est incomparable ! ...

Mais il n'y a pas d'ailleurs que la matière première : la préparation est aussi saisonnière et locale. Telles herbes, tels ingrédients, ne se trouvent que dans telles régions et à telles époques. De même la tradition, le tournemain qui, dans les plats compliqués, sont un élément essentiel de réussite. Ils se transmettent sur place de génération en génération ...

La gourmandise en France est décentralisée : pas une sous-préfecture, pas un gros bourg qui n'ait ses spécialités culinaires, pas un coin de notre sol qui n'ait vu se former, à travers les siècles, une cuisine locale ..." (13)

- Des tentatives de conservation des éléments du passé dont fait partie la cuisine locale sont alors entreprises. Tel est le sens, par exemple de l'ouvrage de C. CURNONSKY et A. DE CROZE : "Ce recueil ne peut manquer d'intéresser les Chambres de Commerce, les mairies, les Syndicats d'Initiative, les Clubs de gastronomes, les régionalistes et tous les groupements qui s'attachent à remettre en valeur les produits naturels et les bonnes choses de France" (13).

- Or, dans leur travail de compilation, les folkloristes et gastronomes recensent surtout les cuisines locales bourgeoises ou aristocratiques qu'ils présentent comme cuisines régionales. "Les corpus recueillis sont orientés et déformés parce qu'ils sont destinés aux ci-

tadins que sont eux-mêmes ces gastronomes. Ne sont retenus que les plats susceptibles d'être intégrés dans les menus citadins, les préparations répondant spécifiquement aux besoins des habitants des villes comme les plats de viande, de légumes verts, les desserts et les sucreries". (9) C'est pourquoi certains plats "mate faim" comme les soupes à base de cidre, de pain, de farine délayée sont écartées. C'est pourquoi parmi les mets à base de porc, viande de milieu rural par excellence, les préparations bouillies à base d'abats, de basses comme les "blanke é tripe" (estomac du porc mélangé à des morceaux d'intestins) sont rejetées, mais pas les recettes à base de morceaux nobles rotis comme la "caghuse", morceau de cuisse de porc entouré d'oignons, cuite au four et mangé froid.

- Lorsque les recettes rurales sont retenues par les gastronomes, elles sont le plus souvent adaptées. La syntaxe des repas est modifiée et alignée sur le modèle citadin : ainsi : la flamiche aux poireaux et aux oignons, autrefois, plats de légumes, devient une entrée chaude.

- Enfin, comble de faux ruralisme et de faux régionalisme est la création de mets qualifiés de picards : citons à titre d'exemple la ficelle picarde qui est inventée au XXe siècle par le propriétaire et chef d'un hôtel amiénois !.

Cette image de la cuisine rurale, façonnée par des urbains pour des urbains, est ensuite reçue par les ruraux qui l'adoptent, d'abord dans le cadre des menus festifs.

© LES AVATARS D'UN PATRIMOINE

1) Avec les années 60, les Picards font l'apprentissage de l'urbanisation accélérée, du développement des moyens de transport individuels du tourisme, de la hausse des revenus ... Bref, comme bien des Français, ils entrent dans l'ère de la consommation de masse.

Cette période présente, pour ce qui est de la nourriture, des traits non spécifiques au domaine de l'alimentation : augmentation quantitative des rations par individu et par an, accroissement des besoins en protéines, en lipides et glucides riches, standardisation des produits et des techniques culinaires, diversification des régimes alimentaires du fait de la découverte de nouveaux produits (avocats ...) et de nouvelles techniques culinaires (les brochettes). Renvoyant à ces diverses tendances, on observe par ailleurs, une banalisation des comportements alimentaires.

2) Ces évolutions, mal assumées, suscitent au cours des années 60 une réaction et une rationalisation diététique. Renvoyant à un ensemble de mythologies rurales ou élément d'un raisonnement spécieux (manger correctement = manger naturel), elles suscitent divers comportements :

• Dans le domaine de l'alimentation quotidienne, on observe :

- une réduction des consommations particulièrement nette chez les jeunes (3 régimes personnels pour un régime médical chez les Amiénois de moins de 44 ans) et les quartiers aisés (13,3 % des ménages aisés suivent un régime personnel contre 6,6 % des ménages modestes).

- la recherche d'une alimentation meilleure par la fréquentation d'établissements spécialisés dans la distribution de produits "biologiques" ; par l'approvisionnement à la campagne soit indirect (fréquentation des marchés comme 20 % des Amiénois), soit direct (4 Amiénois sur 10 s'éloignent de moins de 20 km de la capitale régionale pour se procurer des biens alimentaires) ; enfin, par la pratique de l'autoconsomma-

tion (9 ménages amiénois sur 100 ont un élevage ... (2, 3, 5)

• Dans le domaine de la gastronomie. Orienté vers la satisfaction des besoins des grandes métropoles lilloise et parisienne, un réseau d'établissements gastronomiques se développe, calqué sur les noeuds et réseaux routiers.

L'exemple de la gastronomie royenne illustre parfaitement ce propos.

Peu connue au cours de l'entre deux guerres, la restauration de la ville de Roye profite de la création de l'autoroute A1 et de l'installation d'un échangeur à sa périphérie. Proposant certains mets santerrois (une étape gastronomique ne s'appelle-t-elle pas "la flamiche" ?), les établissements royens se créent une image de "pays du bien manger". *"Cette réputation est telle que la clientèle aisée quitte volontiers l'autoroute ; cette "clientèle autoroutière" constitue environ le tiers du chiffre d'affaires et croît régulièrement, surtout à Roye, qui devient un centre de réunions d'affaires fort apprécié".* (8)

• Simultanément, maints éléments du patrimoine culinaire régional tendent à subir une amorce de standardisation, y compris dans les restaurants gastronomiques. Certaines techniques culinaires, sont, par ailleurs, totalement "récupérées" par l'industrie alimentaire : ainsi en est-il de la fameuse ficelle picarde commercialisée surgelée.* Standardisées en fonction des besoins urbains, détachées de tout référentiel, elles participent à la banalisation des comportements alimentaires régionaux et nationaux.

• Le clivage entre "patrimoine alimentaire" et ses avatars n'en demeure pas moins maintenu par la réaffirmation de la dichotomie "cuisine rationnelle de plus en plus indifférenciée" visant à restaurer le plus économiquement possible et "cuisine mythique" visant à la production de différences et à la satisfaction de certains besoins sociaux (prestige, nature, passé ...).

CONCLUSION

Ces quelques remarques ont montré que la nourriture avait, en particulier, une fonction en quelque sorte remémorative voire même commémorative.

"La nourriture permet à l'homme (je parle ici, de thèmes français) de s'insérer chaque jour dans un passé national ; ce sont évidemment les techniques (préparation, cuisson) qui détiennent cette sorte de vertu historique : elles viennent de loin, du fonds des âges français : en elles, dit-on, toute une expérience, toute une sagesse ancestrale, sont déposées ; la nourriture française n'est jamais censée innover, sinon en retrouvant les secrets perdus ; le thème historique, si fréquent dans la publicité, mobilise deux valeurs différentes ; d'une part il implique une tradition aristocratique (dynasties de fabricants, moutarde du Roy, cognac Napoléon), et d'autre part, la nourriture est très souvent chargée de représenter la survivance savoureuse d'une ancienne société rurale (d'ailleurs utopique) : elle maintient le souvenir du terroir jusque dans la vie moderne, d'où l'association paradoxale de la gastronomie et de la conserve : plats "cuisinés" en boîte. Sans doute, le mythe de la cuisine française à l'étranger ... favorise beaucoup cette valeur "passéiste" de la nourriture ; mais comme les Français eux-mêmes participent activement à ce mythe (notamment lorsqu'ils voyagent), on peut dire qu'à travers sa nourriture, le Français vit une certaine continuité de la nation : l'alimentation, par mille détours, lui permet de s'implanter quotidiennement dans son propre passé, de croire à un certain être alimentaire de la France" (1) ou de la Picardie !

* D'autres "spécialités régionales" pourraient être citées : la pizza, la quiche lorraine, la soupe au pistou, le foie gras.

OUVRAGES ET ARTICLES CITES

- 1 - R. BARTHES : *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* - in *Pour une histoire de l'alimentation, Cahier des Annales n° 28 A. Colin, 1970 pp. 307 à 315.*
- 2 - A. JM. BERNARD : *L'alimentation amiénoise : la viande. Essai de géographie alimentaire* - SIPEC, Amiens 1976.
- 3 - A. JM. BERNARD : *La consommation de la viande à Amiens, Economie 80, 1977, n°58*
- 4 - A. JM. BERNARD : *La diffusion de la pomme de terre dans le département de l'Oise. Annales Historiques Compiégnoises 1978, n° 3-4, p. 67 à 75.*
- 5 - A. JM. BERNARD : *Contribution à l'étude des milieux alimentaires urbains. Annales de géographie - A. Colin 1979 n° 487.*
- 6 - A. JM. BERNARD : *La consommation de viande à Compiègne. Première approche de l'entre deux guerres - Annales Historiques Compiégnoises 1979 - n° 6*
- 7 - A. JM. BERNARD : *Amiens sous la monarchie de Juillet : l'alimentation carnée. Annales du CRDP 1979, n° 25.*
- 8 - C. BOCHENEK : *Les effets de l'autoroute A1 dans l'est du département (de la Somme) - Economie 80, 1973 n° 23 - pp. 1 - 12.*
- 9 - R. BONNAIN-MOERDYK : *L'espace gastronomique in l'Espace géographique 1975, n° 2, pp. 113-126 - Doin.*
- 10 - J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE : *Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France : composition des repas et urbanisation. in Pour une histoire de l'alimentation, cahiers des Annales n° 28, A. Colin, 1970, pp. 174-187.*
- 11 - J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE : *Les aliments du dimanche et du vendredi : Etudes sur le comportement alimentaire actuel en France in Pour une histoire de l'alimentation ouvrage cité, p. 300-306.*
- 12 - J. CLAUDIAN et J. TREMOLIERES : *Psychologie de l'alimentation, in l'Univers de la Psychologie, Paris, Ed. Lidis, 1978.*
- 13 - CURNONSKY et A. DE CROZE : *Le trésor gastronomique de France, Delagrave 1933. Préface de F. PAYEN.*
- 14 - J. et R. DEBRIE : *Moeurs épulaires picardes in Picardie Information. Avril 1972 n° 6 pp. 22-26.*
- 15 - J. et R. DEBRIE : *Moeurs épulaires picardes. Annales du CRDP d'Amiens, 1977, 134 p.*
- 16 - A. FANIER et C. THOUVENOT : *Eléments de cartographie alimentaire in Annales de Géographie, Géographie de l'alimentation n° 493, 1980 pp. 273 à 289.*
- 17 - G. IKNI : *L'arrêt de bateaux à grains sur l'Oise et l'Aisne en février 1792. Annales Historiques Compiégnoises 1979 n° 5.*
- 18 - R. LIVET : *Géographie de l'alimentation, Editions ouvrières, Paris 1969.*

- 19 - C. THOUVENOT : *Les consommations et les habitudes alimentaires dans la France du Nord-Est*, Lille III, 1977.
- 20 - C. THOUVENOT : *Le pain d'autrefois*, Paris, Leson et Rombaldi, 1977.

A P P E L D ' O F F R E

L'auteur de cet article est convaincu que de nombreux habitants de notre région peuvent contribuer au développement d'une histoire et d'une géographie de l'alimentation picarde. En l'occurrence, nous lançons l'appel d'ordre suivant : que tous ceux qui disposent dans leurs greniers, leurs bibliothèques, leurs mémoires, d'archives ayant un rapport avec le thème de cet article (livres de compte, cartes de menus, recettes, récits de repas ...), se mettent en rapport avec le Centre d'Analyse des milieux alimentaires, Observatoire de Picardie, 4 Square J. B. Clément 60200 COMPIEGNE.

LES ANNALES HISTORIQUES COMPIEGNOISES

modernes et contemporaines

Revue trimestrielle de la *Société d'Histoire* (moderne et contemporaine) de Compiègne, affiliée à la *Société des Etudes Robespierristes* et à la *Fédération des Sociétés Savantes de Paris et d'Ile de France*.

Les N°s 1 à 5 (Janvier 1978 à Janvier 1979) sont totalement épuisés.

N° 6 : *COMPIEGNE DANS L'ENTRE DEUX GUERRES* (avril 1979)
87 p. offset - 12 F (disponible)

N° 7 : *RELIGION ET REVOLUTION (1789-95)* (Juillet 1979)
72 p. offset - 12 F (épuisé)

N° 8 : *LA FORET DANS L'HISTOIRE (XVIIe-XXe)* (octobre 1979)
84 p. offset - 12 F (presque épuisé)

N° 9 : *COMPIEGNE ET L'OISE A LA BELLE EPOQUE* (janvier 1980)
95 p. offset - 15 F (épuisé)

Suppléments au N° 9 : (disponibles)

- *Tramways de Picardie* (4 pages avec photos) : 4 F

- *Si Nogent sur Oise m'était conté* (cartes postales anciennes)
par J.M. TOURNEBIZE - 50 F (40 F pour les sociétaires et les abonnés)

N° 10 : *GOURNAY SUR ARONDE XVIIe - XVIIIe - XXe* (avril 1980)
90 p. offset - 15 F (disponible).

Pour se procurer les N°s encore disponibles, il suffit d'écrire ou de téléphoner au siège de la Société, 82 bis rue de Paris 60200 COMPIEGNE, tél. (4) 420.26.52. Libeller les chèques bancaires à l'ordre de la SOCIETE D'HISTOIRE DE COMPIEGNE et les chèques postaux à l'ordre de M. Jacques LECURU.