

LA CONSOMMATION DE VIANDE A COMPIEGNE : première approche de l'entre deux-guerres

Alain J.M. BERNARD

Centre d'analyse des milieux Alimentaires

Les études actuelles de consommation carnée renvoient à un modèle : la loi historique de W. ABEL. Selon l'historien allemand, l'évolution de la consommation carnée depuis l'époque médiévale se serait organisée en trois mouvements de longue durée dont les XIX - XXème siècles constitueraient le troisième mouvement. (1)

La longue période d'expansion carnée des XIXe - XXe siècles recouvrirait trois phases plus courtes : expansion au XIXe siècle, stagnation de l'entre deux guerres, consommation de masse de l'après-guerre.

L'étude des consommations carnées compiégnoises autorise donc, par delà les simples apports d'une monographie locale, l'affinage des modèles existants et la remise en cause de quelques idées reçues.

I - LES SOURCES

L'étude des consommations est *sérielle et quantitative*. Elle appelle donc la constitution de longues séries statistiques. Cette entreprise n'est pas sans rencontrer quelques difficultés.

La documentation est fragmentaire et éminemment dispersée. (2) Les séries reconstituées sont partielles et nous renseignent plus sur les activités d'abattage que sur la consommation.

① Toutes les viandes ne sont pas prises en compte

Ignorant la taxe d'octroi au poids jusqu'en 1913, la chair de cheval ne figure que très rarement dans la rubrique "viandes". La lacune est d'autant plus grave que le marché hypographique, d'abord méprisé, ne cesse de s'étendre, du moins jusqu'en 1917 : il représenterait 9,3 % de la viande produite par les abattoirs en 1912. C'est dire combien l'alimentation carnée des petites gens nous échappe.

② Les saisies

En égard à l'insalubrité de certaines viandes, une partie des carcasses est saisie. Le pourcentage (0,2 % en 1933) est toutefois négligeable dans l'appréciation des rations moyennes individuelles.

(1) W. ABEL : "Wandlungen des Fleischverbranches und Fleischversorgung in Deutschland seit dem ausgehenden Mittelalter" - Berichte über Landwirtschaft. Nouvelle série Tome 22, cahier 3, 1937, pp. 411-452

(2) Elle peut être consultée aux Archives Municipales de Compiègne (AMC) séries 4 F (1 à 3), 5 I 11, 12 ; 6 H 2 L 4 (Octroi) ; - aux Archives départementales de Beauvais : la série M, non classée ; la série O ...

. Avec l'aide de Mlle DURIEUX, nous avons entrepris le regroupement des données quantitatives intéressant les diverses consommations compiégnoises.

③ Les Flux carnés

Au cours de l'entre deux-guerres, le marché de la viande voit poindre une des caractéristiques fondamentales du marché-moderne : la circulation des viandes.

● Les importations de bétail sur pied ou CIRCUIT VIF prédominant

Elles recouvrent deux faits : l'approvisionnement de la ville et la concentration de l'abattage à Compiègne aux dépens des tueries particulières de la périphérie. En effet, en 1931, Compiègne assure le ravitaillement des villages de Margny, Venette et des casernes locales.

● A la circulation du bétail sur pied prédominante, s'ajoutent les flux croissants de carcasses, et de viandes dépecées qui sous-tendent le CIRCUIT MORT. Le circuit mort recouvre trois types de flux inégalement quantifiables :

- Les importations de viandes sont le plus souvent contrôlées, pour des raisons fiscales, par l'octroi. Grâce à ce contrôle, nous voyons le circuit mort s'affirmer entre 1901 et 1935 pour couvrir de 16,9 % à 24,7 % des besoins compiégnais. Mais, à ces entrées contrôlées, il convient d'ajouter les importations occultes dues à la fraude. Parfois importantes, elles empruntent le cours de l'Oise. Les apprécier est impossible. (1).

- Visant à ravitailler la périphérie, des exportations ont lieu. Sans intérêt fiscal, ces flux, quasi incontrôlés, nous échappent. Tout au plus peut-on affirmer qu'en 1912, 9,8 % des viandes produites à Compiègne sont destinées à la campagne environnante. Dès lors, pour appréhender correctement la consommation globale compiégnaise, il convient de connaître la balance importation-exportation de viandes foraines. Elle n'est connue que pour la période 1902-1912. Relativement équilibrée en 1902, elle témoigne d'une nette propension à l'accroissement des importations.

- Les flux intra-urbains, entre les abattoirs et les casernes sont importants, sans être mesurables : " La troupe locale est ravitaillée en viande fraîche ... à l'abattoir de Compiègne. Le ravitaillement de la garnison peut n'être que temporaire, intermittent ; mais il peut s'étendre sur de longues périodes sans qu'il soit possible d'en prévoir la durée ". (2) Du moins peut-on considérer la troupe comme faisant partie de la population compiégnaise.

En l'occurrence, appréhender exactement la consommation carnée locale demeure unegageure. Cependant, des tendances, des ordres de grandeur peuvent être dégagés.

II - EVOLUTION DES BESOINS COMPIEGNOIS

① Approche quantitative :

Nombre de contemporains et certains chercheurs actuels ont cru et craint que la grande Guerre n'ait entraîné un accroissement glo-

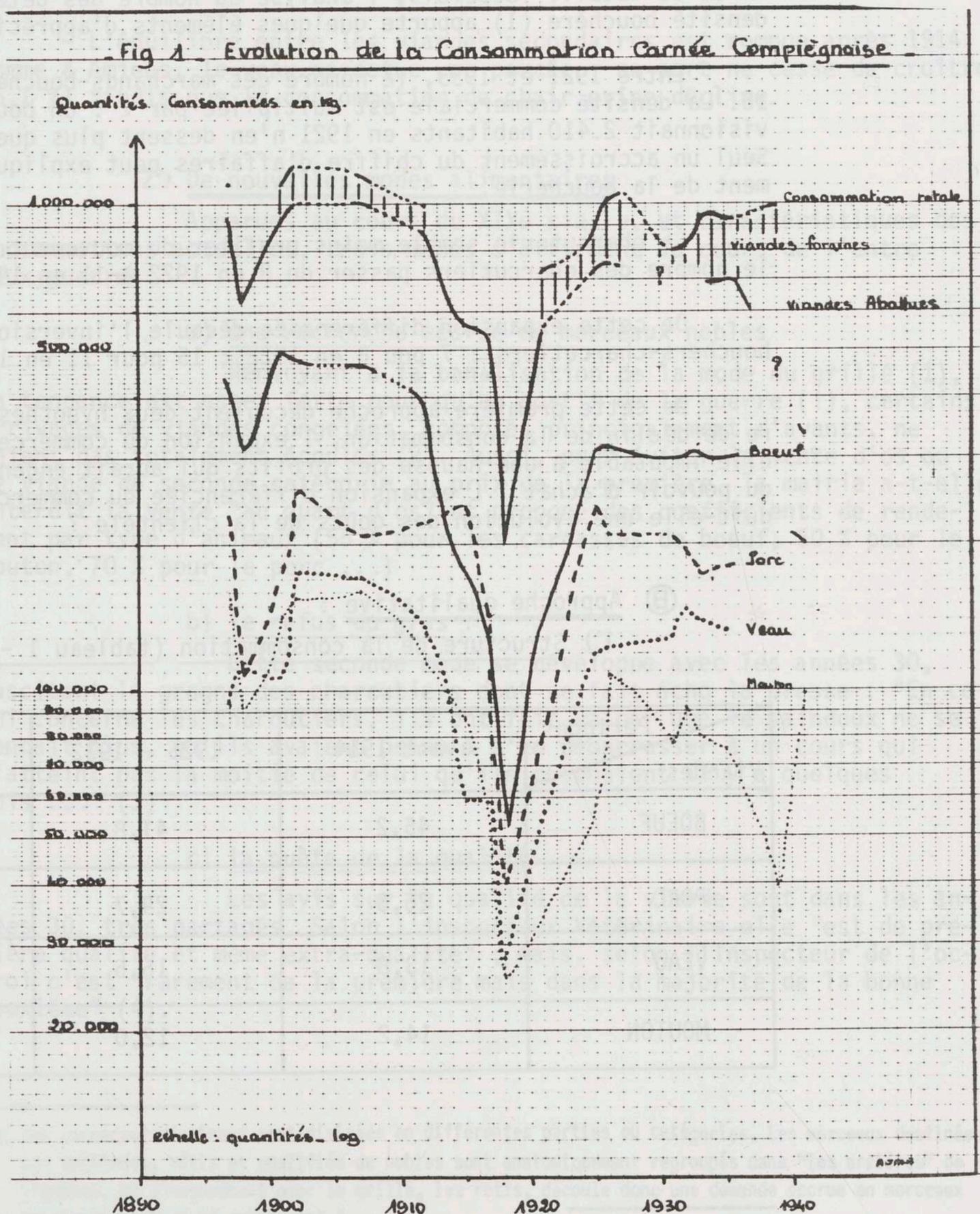
(1) Rapport de l'Inspecteur de l'Octroi - AD Oise Série 0

(2) Lettres des vétérinaires municipaux - au maire - AMC 2 L 4 - 23/4/1937

bal et définitif de la demande. Ne lit-on pas dans le Temps du 12 février 1919 : " Il est à craindre que cette consommation ne revienne jamais à ce qu'elle était avant 1914. Des habitudes nouvelles ont été prises aussi bien par les civils que par les poilus ... ce serait se leurrer que de penser que, même à la campagne, on se contentera désormais de manger de la viande deux ou trois fois par semaine".

1°) Le déclin de la consommation

Si l'étude fréquentative des menus reste à faire, l'analyse des données compiégnoises suggère deux paradoxes. D'une part, la première guerre mondiale ne constitue pas, au plan quantitatif, une coupure remarquable. D'autre part, l'entre-deux-guerres n'est que la suite d'une conjoncture négative amorcée avec le siècle (1) et achevée avec les années cinquante.



(1) Le cas compiégnois est donc assez proche de l'exemple amiénois où la phase de déclin s'amorce dès avant 1914. Le phénomène serait plus précoce à Compiègne. Compiègne et Amiens se rattacheraient à un même type nettement distinct du cas lorrain où la rupture est imputable à la grande guerre.

Sans tenir compte de la production hippophagique et des exportations carnées, on constate que la ration moyenne annuelle d'un compiégnois décline de 58,2 Kg en 1911 à 53,3 Kg en 1933 : elle enregistre une baisse de 8,3 %. En 1933, par le niveau de sa ration, le compiégnois précède le beauvaisin (47,8 Kg), loin derrière le clermontois (67,6 Kg).

Cette tendance négative semble recouvrir des fluctuations plus courtes de 20-25 ans (figure 1) : pallier de 1901-1907, chute de 1907-1918, restauration ambiguë des années 1918-1932, stagnation puis effondrement des années de crise et de guerre.

2°) Par contre, le commerce de détail prospère

Seule l'étude des chiffres d'affaires et des prix de vente de fonds permettrait d'appréhender correctement la prospérité du commerce de détail. Toutefois, l'analyse du nombre des détaillants et de la densité bouchère (1) apporte quelques éléments d'appréciations.

Entre 1921 et 1933, le nombre des marchands-bouchers passe de 7 à 15. La densité commerciale est multipliée par 2 : un boucher qui approvisionnait 2.410 habitants en 1921 n'en dessert plus que 1190 en 1933. Seul un accroissement du chiffre d'affaires peut expliquer ce développement de la boucherie.

La charcuterie semble moins profiter du mouvement. Compiègne voit le nombre des charcutiers passer de 8 en 1922 à 11 en 1933.

De cette expansion différenciée découle l'inversion des rapports bouchers-charcutiers : 7 pour 8 en 1922 ; 15 pour 11 en 1933.

De cette première approche découlent deux hypothèses. En conjoncture de déclin de la consommation, l'expansion du commerce de détail est-elle imputable à une hausse des profits qui aurait engendré une baisse du pouvoir d'achat ? L'expansion différenciée du commerce de détail traduit-elle une évolution des goûts de la clientèle ?

Ⓑ Approche qualitative :

1°) Structure de la consommation (tableau 1 - en %)

Périodes	avant 1914	1925 - 1932	1933 - 1936
Viandes			
BOEUF	45,2	41,8	43,9
PORC	26,8	29,7	24,8
VEAU	13,8	16,5	19,9
MOUTON	14,2	12,0	11,3

(1) Le nombre moyen d'habitants desservis par un fonds

Au cours de l'entre deux-guerres, la structure de la consommation n'est pas bouleversée. Elle ne subit que des retouches de détail parfois contradictoires :

- Une légère diversification des menus. Entre 1914 et 1936, la part des viandes de base (porc, boeuf) décline légèrement au profit des viandes secondaires et coûteuses comme le veau et le mouton (28,0 %-31,2 %).

- Le rapport entre les viandes de base évolue contradictoirement en 2 temps. De 1900 à 1932, la tendance est au repli de la viande de boeuf au profit de la charcuterie. Le phénomène apparaît plus nettement si l'on tient compte des viandes foraines : en 1925-1932, la part des muscles de boeuf dans l'alimentation carnée s'élève à 39,5 % contre 32,9 % pour les chairs porcines. A compter de 1932, la composition de la consommation se réaligne sur celle des années 1900-1914.

- L'équilibre entre les viandes secondaires est rompue après 1914. Comme à Amiens, le veau effectue une percée : sa part ne cesse de croître (6,1 %) tandis que la consommation de chair ovine décline.

2°) De nouvelles modes alimentaires

Apparues au cours du XIXe siècle, et caractéristiques des consommations actuelles, trois modes s'affirment au cours de l'entre deux-guerres.

a) une recherche accrue de morceaux nobles

Renvoyant à la banalisation de la mode du grillé (1), la tendance est assez forte pour qu'au sortir de la guerre (!), certains arrivages de viandes congelées, composés principalement d'avants, ne soient pas totalement écoulés (2). Aussi, pour éviter la vente d'os ou de viande de seconde catégorie au prix de la première, la mairie a-t-elle interdit la vente "au quart d'os" et proposé des coefficients de rendement par type d'animaux (55 % pour les carcasses de boeuf, 50 % pour le mouton, 70 % pour le porc ...)

b) le refus du gras

Cette seconde mode se développe avec les années 30, suscitant la grogne des charcutiers dont se fait écho la presse : "En ce qui concerne les charcutiers, ils ont fait valoir que le saindoux ne se vendait plus, qu'ils avaient peine à s'en débarrasser à un cours qui n'atteint pas la moitié de celui qu'ils obtenaient il y a quelques mois ..." (3)

c) la quête de la qualité

Les avis sur la qualité de la viande sont dans les années 30, très partagés. Selon l'inspecteur Vétérinaire elle "est de première qualité et même extra-qualité" ; mais, selon l'Inspecteur de l'octroi c'est "rarement de la première mais dans la majorité de la bonne deuxième" (4).

(1) Les carcasses d'animaux sont divisées en différentes parties ou catégories. Les morceaux destinées aux grillades, rôtis et qualifiés de nobles sont anatomiquement regroupés dans "les arrières" de l'animal. De l'engouement pour le grillé, les rôtis, découle donc une demande accrue en morceaux nobles et le "rejet" des "avants".

(2) Lettre du Président du Syndicat de la Boucherie au maire 30.5.1919 - AMC - 4 F 3

(3) Note de la Mairie à la presse du 21.10.1931 - AMC 4 F 3

(4) AD. Oise - Série 0

Quoi qu'il en soit la qualité demeure dans les années 30 un cheval de bataille. Afin d'améliorer l'hygiène et, le contrôle, les tueries particulières commencent à être supprimées. En 1941, le périmètre des abattoirs municipaux s'étend à Choisy au Bac, Clairoix, Margny les Compiègne, Venette, Jaux, La Croix St Ouen et Coudun (1). Belles mesures frappées d'inanité : elles concentrent l'abattage dans de vieilles infrastructures datant de 1849, mal tenues et mal propres, dont la suppression constitue entre 1901 et 1941 le serpent de mer chéri des commissions. (2)

3°) Les effets de la Grande Guerre

En désorganisant les approvisionnements traditionnels particulièrement affectés par les réquisitions militaires, la guerre a suscité une mutation durable des mentalités par la banalisation d'innovations techniques.

a) la découverte de la conserve :

Plongés dans le massacre collectif, poilus et civils ont découvert la conserve. En 1916, son importance est telle que la fiscalité municipale la prend en compte en distinguant les conserves de viande "des viandes salées, ou fumées, crues ou cuites" (3). La guerre finie, la banalisation de la conserve se poursuit : en 1922, la maison FOURNIER-OLIDA installe un entrepôt d'octroi "mais livre à l'extérieur la plus grande partie des quantités introduites à Compiègne". (4)

b) Compiègne découvre le "frigo" :

Avant 1914 et, malgré les efforts de l'Association pour le Froid industriel, la France résiste à l'invention du Picard C. Le Tellier. Elle se ferme au marché de la viande congelée, véritable monopole britannique. Les ressources nationales étant incapables de couvrir les besoins militaires d'une longue guerre, un contrat est passé en 1915 avec les Britanniques pour 20.000 tonnes de viandes congelées par mois pour la durée du conflit. La "chaîne du froid" se met en place et l'armée ne tarde pas à couvrir 60 % de ses besoins en viande avec du "frigo". Le frigo ravitaille aussi les civils.

Pourtant, il faut attendre l'immédiat après guerre - du moins si l'on en croit les archives - pour que la consommation compiégnaise de viandes congelées ou frigorifiées s'amplifie : en 1919-1920, Compiègne reçoit mensuellement de 20 à 32 tonnes de viandes congelées (5). Mais, dès 1922, un léger repli s'amorce : Compiègne ne consomme plus que 170 tonnes par an (6).

Ces importations portent pour les 2/3 sur des quartiers de boeuf, pour 1/3 sur des viandes ovines (7) et, très accessoirement du porc (8).

(1) Préfet au Maire 11.4.1941 - AMC 5 I M

(2) Docteur Tournant au maire - 23.7.1935 - 5I11. "Sur votre demande, je me suis rendu ce matin à 8 H, à l'abattoir municipal. J'ai constaté que les locaux de l'établissement n'étaient pas tenus proprement, des morceaux de viande sont à même le sol souillé (...); les chaînes sont rouillées et recouvertes de débris de viande ..."

(3) Ministre des Finances au Préfet de l'Oise - Circulaire n° 1931 du 7.3.1916 - AD Oise - Série 0

(4) Délibération du Conseil Municipal du 10.2.1922 - AD Oise Série 0.

(5) Préfet de l'Oise à Monsieur l'Officier gestionnaire des viandes congelées 17.11.1919 et lettre du Maire de Compiègne au Président Pigeaux 5.1.1920 - AMC 4 F 3

(6) Lettre du Maire à l'Ingénieur Parisien GUERIN 4.8.1922 - AMC 4 F 3

(7) Lettre du Maire au Directeur de la Société des Frigorifiques de l'Alimentation Havraise - 15.4.1919 AMC 4 F 3

(8) Le secrétaire général pour la Reconstitution des Régions atteintes par les événements de guerre à Monsieur Lemaire 4.3.1919 - AMC 4 F 3

Résultat de conditions exceptionnelles, l'introduction du "frigo" a trois conséquences :

● L'amorce d'une régularisation des rythmes de consommation.

Autrefois scandés par les fluctuations de la production, les rythmes de consommation tendent à se régulariser. La mise en place de la chaîne du froid écrête le gonflement de l'offre caractéristique du dépaquage et favorise le développement des consommations printanières et estivales.

● La mise en place d'un système de recours aux importations comme élément régulateur du marché et la découverte d'aires d'approvisionnement lointaines.

Autrefois tournée vers les bassins d'approvisionnement local et parisien, Compiègne fait désormais appel à l'élevage des pays neufs (Vénézuéla, Uruguay, Argentine, Brésil) et, accessoirement, à la petite production coloniale (Madagascar) (1). Transportés par la Compagnie "WEDDEL et C°", les viandes à destination de Compiègne et de l'Oise transitent principalement par le Havre et accessoirement Dunkerque (2), avant d'être ventilées en gare de Creil.

● Le retour de la municipalité à une politique interventionniste.

La guerre et son cortège de pénurie ont suscité l'intervention directe de la municipalité sous deux formes. D'une part, cartes et tickets organisent le rationnement. D'autre part, fait inédit dans l'histoire de la distribution compiégnoise, une boucherie municipale est créée. Discutée par les édiles, cette innovation vise à enrayer la hausse des prix par la restauration de la concurrence. Cette expérience "interventionniste" a vraisemblablement fait évoluer les mentalités.

Quoiqu'il en soit, fort de ce passé récent et des exigences croissantes des consommateurs, la municipalité profite des problèmes soulevés par l'introduction des viandes congelées (prix trop élevé, qualité médiocre), pour amorcer une reprise en main du commerce de la viande. Une cascade d'arrêtés municipaux s'en suit, sans rencontrer de réelle opposition (18.2.1918 - 10.9.1919 - 24.7.1920 - 6.5.1921). Une telle attitude ne s'était pas vu depuis 1886-1887 et, au XIXe siècle l'accueil avait été autre ! ...

Au cours de l'entre deux-guerres, cette attitude "interventionniste" semble se poursuivre, en présentant certaines ambiguïtés. Est-elle spontanée ou encouragée, voire suscitée par le pouvoir central ? C'est un décret du 31.1.1922 qui "prescrit la réorganisation du service des mercures et institue de nouvelles règles pour la constatation du prix des denrées agricoles tant à la production qu'à la consommation" (3). Le 30.11.1927, c'est le Préfet qui ajoute : "je vous rappelle qu'en vertu des pouvoirs que vous tenez des lois du 19-22.7.1791 (article 30) et du 5.4.1884 (article 97), vous pouvez prendre un arrêté portant taxation de la viande sur le territoire de votre commune" (4). Or, ce n'est qu'en 1931, que la municipalité menace les détaillants de rétablir la taxe, sans appliquer la mesure.

Cette attitude ambiguë renvoie, plus qu'à l'attachement traditionnel à un relatif libéralisme économique, à une appréhension diffuse et

(1) Le Préfet au Maire de Compiègne 15.1.1920 - AMC 4 F 3

(2) 47 arrivages sur 58 - Relevés du 1.2.1919 au 21.10.1919 - AMC 4 F 3

(3) Lettre du Préfet au Maire 27.2.1922 - AMC 4 F 3

(4) AMC - 4 F 3

contradictoire des arrières-plans socio-économiques locaux.

III - LA CONJONCTURE

Ⓐ La stagnation démographique :

Le médiocre accroissement voire la stagnation démographique qui caractérise la Ville de Compiègne (16868 habitants en 1921 et 17852 en 1933) ne sauraient expliquer le déclin de la consommation globale et la dégradation de la ration moyenne individuelle.

Ⓑ Cherté apparente ou réelle de la viande ?

Pour les compiégnais de l'entre deux-guerres, la viande constitue une denrée chère. Le fait est d'autant plus mal ressenti que la viande se substitue au pain comme mets de première nécessité. Le boucher a désormais remplacé le boulanger dans la vindicte populaire. La question de la cherté recouvre, en fait, deux éléments d'échelle différente qui ont souvent été confondus.

1°) Une cherté relative réelle à l'origine d'un mouvement taxateur.

En comparant les prix pratiqués dans le département, les Compiégnois ont découvert que la viande qui leur est proposée est la plus chère de l'Oise : les détaillants locaux ne respectent pas les barèmes définis en 1927 par une commission interprofessionnelle départementale. De là à croire que la prospérité des bouchers découle de cette infraction, il n'y a qu'un pas.

Aussi, les circonstances locales associées à un courant nettement interventionniste et national organisé par le pouvoir central dans les années 27-30 sont-ils porteurs d'un mouvement taxateur. En 1931, la municipalité utilise la salive et le bâton. Ayant convoqué les marchands-bouchers, le maire "leur expose les doléances du public compiégnais et fait appel à leur bonne volonté pour atténuer les prix qui sont pratiqués ... dans la ville. Le Président du Syndicat des Bouchers veut justifier l'attitude de ses collègues. Il explique que le barème préfectoral a été établi il y a près de trois ans et que ce barème doit être modifié" (1). Le maire sollicite donc une nouvelle réunion de la commission interprofessionnelle mais menace de rétablir la taxation : en 15 jours, le prix du boeuf baisse de 3 F par kilo, les prix du kilogramme de veau et de mouton de 4 F.

2°) Une cherté apparente :

L'analyse du mouvement de prix et des salaires, en expliquant l'évolution de la structure carnée, montre que la cherté n'est qu'apparente.

(1) Note de la Mairie à la presse - 21.10.1931 - AMC - 4 F 3

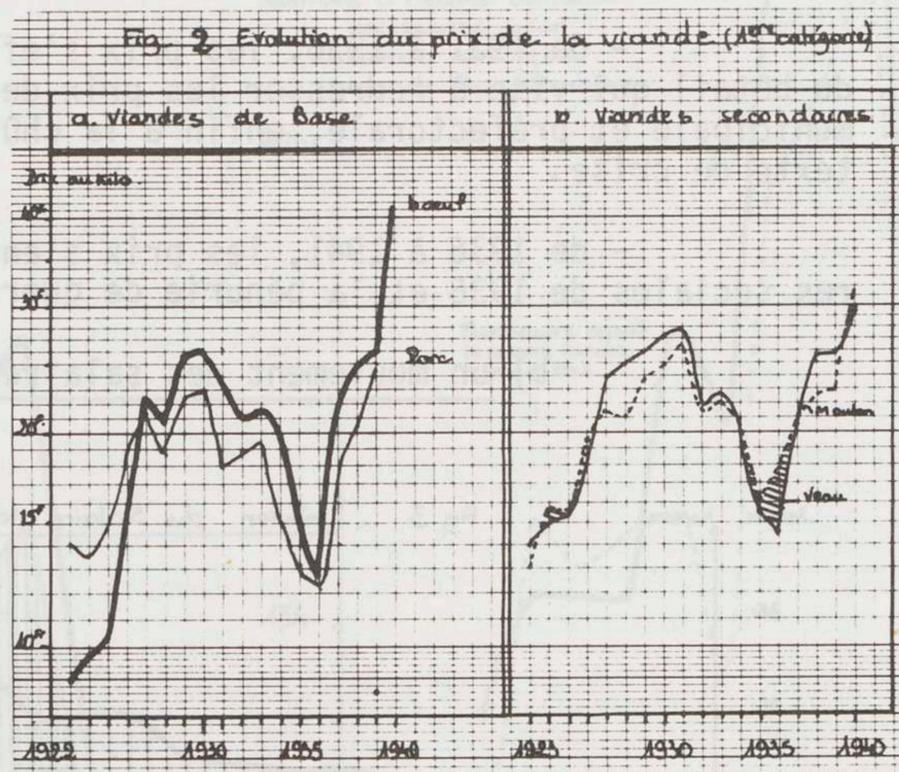
a) un mouvement des prix ascendant (figure 2)

Tableau 2. L'indice des prix de la viande à Compiègne (1923 : Base 100)

Années Viandes	1923	1931	1936	1941
BOEUF	100	288	153	461
PORC	100	127	90	175
VEAU	100	197	102	282
MOUTON	100	204	138	303

Entre 1922 et 1941, les prix ont été multipliés par 2, 3 ou 4 - Cette conjoncture recouvre en fait une fluctuation ternaire, différenciée selon les viandes, aux effets nuancés.

- de 1922 à 1930, la hausse de 188 % du prix du boeuf ne suscite qu'une chute de la demande de 4 % ; la hausse légère du prix du porc (27 %) est associée à une expansion de la demande de 22 % - Mieux que l'analyse des indices, l'étude du mouvement des prix réels fait apparaître une date charnière : 1927.

Avant 1927, la viande de boeuf est beaucoup moins chère que la charcuterie ; le prix du veau comparable à celui du mouton. Après 1927, une mutation s'opère : la viande bovine devient coûteuse et prend le caractère de viande de base noble. Au boeuf devenu dissuasif pour la table des petits rentiers se substitue le porc.

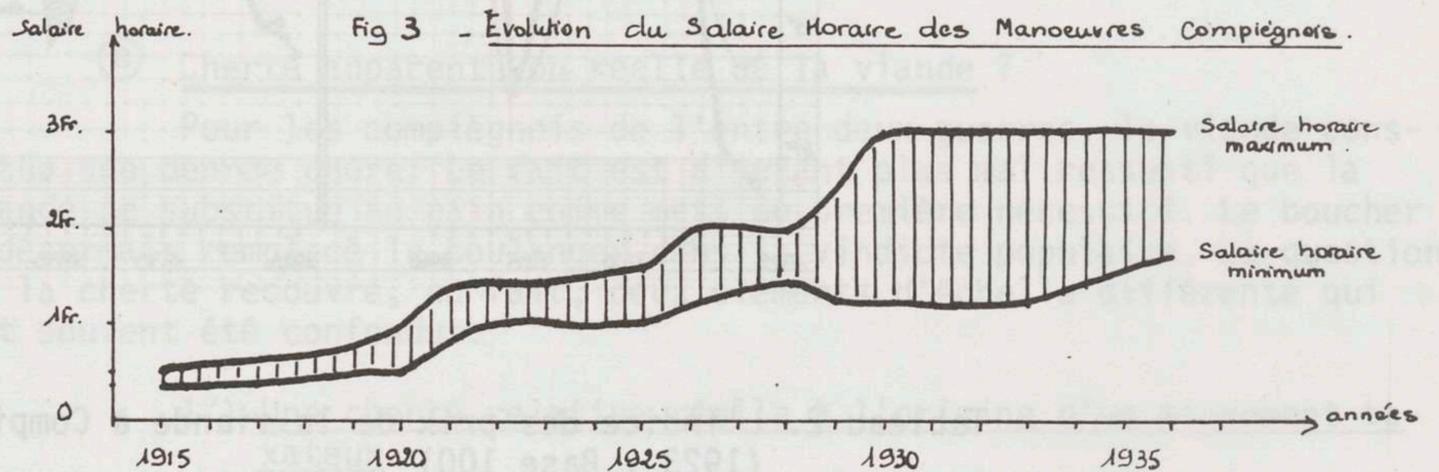
De cette mutation découlerait l'expansion du commerce de détail qui vend soit moins de "boucherie" mais plus cher, soit plus de charcute-

rie. Quant à l'effondrement des chairs ovines, il relève plus de l'évolution des habitudes alimentaires que du mouvement des prix.

- de 1931 à 1936, les prix s'effondrent en égard à l'abattage du bétail qui vise à redresser les prix de la production, à l'attitude municipale et préfectorale, enfin à la chute de la demande dans un contexte de crise.

- de 1936 à 1941, les prix s'envolent soutenues par les mesures sociales de 1936 et la pénurie de guerre.

b) un mouvement des salaires ascendant : (figure 3)



Entre 1920 et 1936, les salaires des manoeuvres locaux sont multipliés par 3. Toutefois, le mouvement est différencié dans le temps et selon le niveau des salaires.

De 1920 à 1928, tous les salaires sont en augmentation. La rupture a lieu en 1929, année où se creuse l'écart entre "hauts" et "bas salaires". De 1930 à 1936, tandis que les "hauts" salaires stagnent, le niveau des bas salaires se hausse à compter de 1933 jusqu'aux événements de 1936.

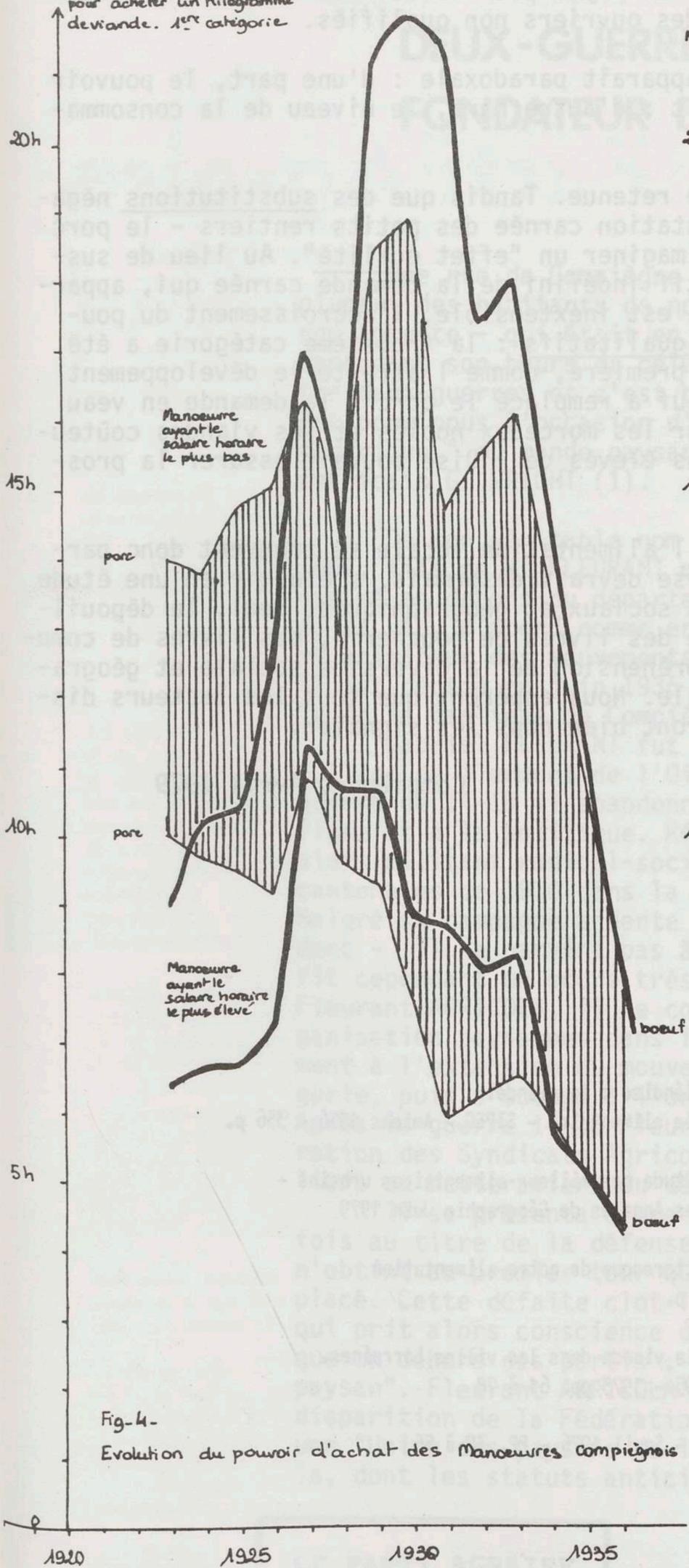
c) un paradoxe : l'amélioration du pouvoir d'achat (P.A.)
(figure 4)

De 1922 à 1936, le pouvoir d'achat en viande du salaire horaire moyen tend à s'accroître. Toutefois, 2 cas méritent d'être distingués :

- Le pouvoir d'achat des manoeuvres les mieux payés s'améliore de façon continue : le nombre d'heures nécessaire à l'achat d'un kilogramme de viande de première catégorie diminue de plus de la moitié pour toutes les viandes. L'explication réside dans l'évolution de 2 phénomènes qui se sont relayés. De 1923 à 1930, l'amélioration du PA est due à une hausse des salaires (214 %) supérieure à la hausse des prix (188 % pour le boeuf). De 1930 à 1936, l'accroissement du PA est dû à la très forte baisse des prix (- 50 %) alors que le niveau des salaires stagne.

- L'évolution du PA des manoeuvres les moins bien payés est différente. De 1922 à 1930, la hausse des prix n'est pas compensée par la hausse des salaires : le PA se dégrade considérablement, affectant principa-

Nombre d'heures de travail nécessaires pour acheter un kilogramme de viande. 1^{ère} catégorie



Nombre d'heures de travail nécessaires pour acheter un kg de viande de 1^{ère} catégorie

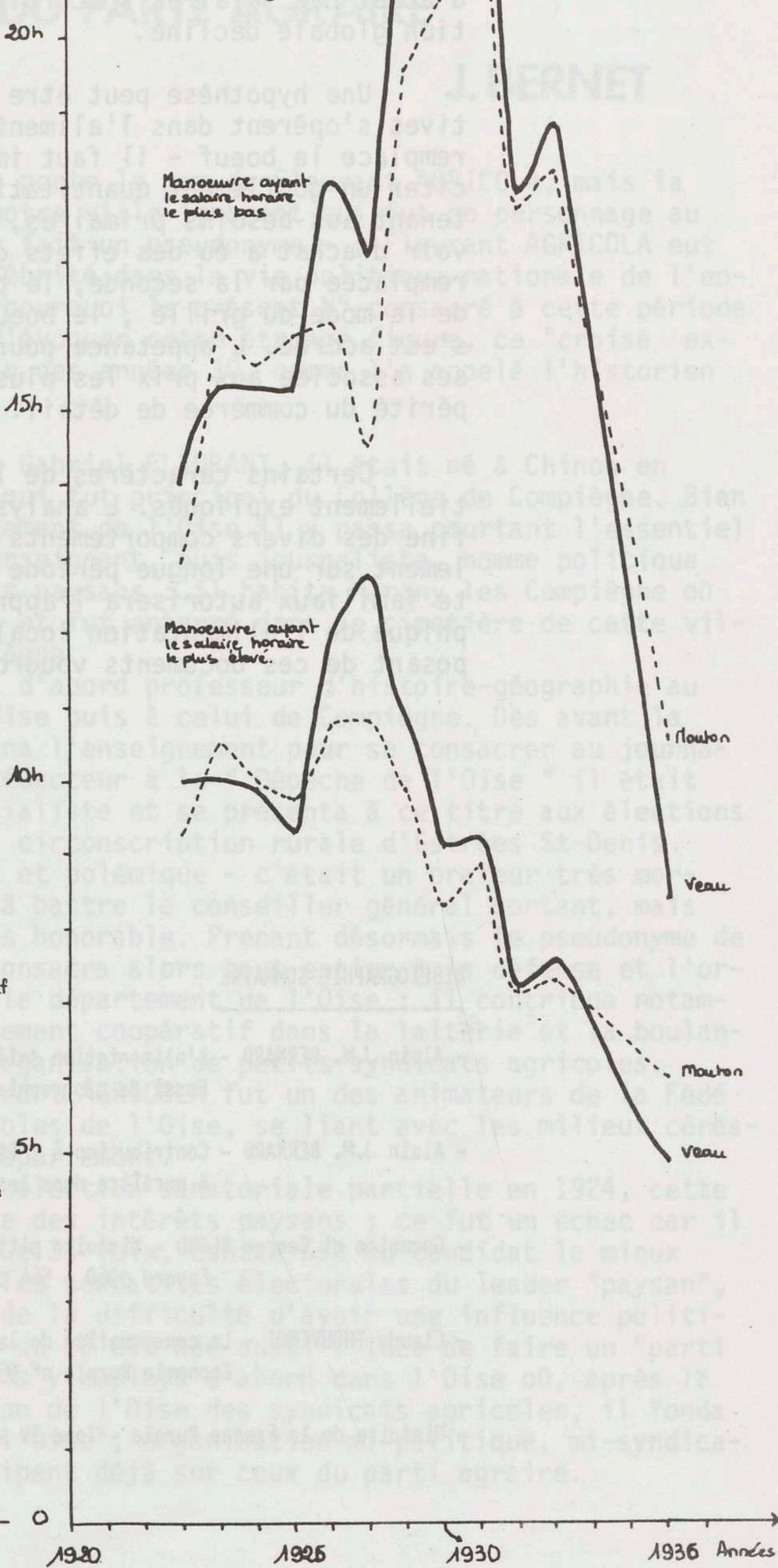


Fig-4-

Evolution du pouvoir d'achat des Manoeuvres compiégnois

lement les viandes bovines : 12 H 8 et 7 H 5 de plus sont nécessaires à l'achat d'un kilogramme de boeuf et de veau. Tandis que le PA en viande porcine n'est amputé que d'un tiers. A compter de 1931, la chute des prix, associée à partir de 1933 à une hausse des salaires améliorent le

PA des manoeuvres les moins bien payés pour aboutir en 1936 à une réduction des inégalités au sein des ouvriers non qualifiés.

Dès lors la situation apparaît paradoxale : d'une part, le pouvoir d'achat des salaires s'accroît ; d'autre part, le niveau de la consommation globale décline.

Une hypothèse peut être retenue. Tandis que des substitutions négatives s'opèrent dans l'alimentation carnée des petits rentiers - le porc remplace le boeuf - il faut imaginer un "effet qualité". Au lieu de susciter un gonflement quantitatif indéfini de la demande carnée qui, appartenant aux besoins primaires, est inextensible, l'accroissement du pouvoir d'achat a eu des effets qualitatifs : la troisième catégorie a été remplacée par la seconde, la première, comme l'atteste le développement de la mode du grillé ; le boeuf a remplacé le porc ; la demande en veau s'est accrue. L'appétance pour les morceaux nobles et les viandes coûteuses associée aux prix les plus élevés de l'Oise pouvait assurer la prospérité du commerce de détail.

Certains caractères de l'alimentation locale se trouvent donc partiellement expliqués. L'analyse devrait désormais, s'élargir en une étude fine des divers comportements sociaux et géographiques. Seul, le dépouillement sur une longue période des livres de boucherie, des livres de compte familiaux autorisera l'appréhension de la diversité sociale et géographique de l'alimentation locale. Nous espérons que tous les lecteurs disposant de ces documents voudront bien nous les signaler.

Compiègne, Avril 1979

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

- Alain J.M. BERNARD - L'alimentation Amiénoise : la viande.
Essai de géographie alimentaire - SIPEC - Amiens 1976 - 356 p.
- Alain J.M. BERNARD - Contribution à l'Etude des milieux alimentaires urbains -
A paraître dans les Annales de Géographie Juin 1979
- Germaine et George BLOND - Histoire pittoresque de notre alimentation
Fayard 1960 - 564 p.
- Claude THOUVENOT - La consommation de la viande dans les villes Lorraines.
Economie Rurale n° 95 - 1973 pp. 61 à 78
- Histoire de la France Rurale - Tome IV - Seuil 1976 - PP. 38 à 55