

Université Lumière Lyon 2
Faculté d'anthropologie et de sociologie
Thèse pour obtenir le grade de Docteur de l'Université Lumière Lyon 2
Discipline : Sociologie et anthropologie
Présentée et soutenue publiquement par
Delphine BALVET
le 10 décembre 2002

La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : Pratiques et représentations alimentaires

Directeur de thèse : M. Jean-Baptiste Martin Professeur à l'Université Lumière Lyon

2

Membres du jury : Mme Laurence Bérard, Chargée de recherche au CNRS M. Christian Bromberger, Professeur à l'Université de Provence - Aix-Marseille I M. Jesús Contreras, Professeur à l'Université de Barcelone (Espagne) Mme Françoise Sabban, Directrice d'études à l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales

Table des matières

Remerciements . .	3
RESUME .	5
Introduction . .	7
1. Cheminement de la recherche .	8
2. L'alimentation comme domaine de l'anthropologie . .	9
3. Construction d'une problématique autour des « consommateurs connaisseurs » des productions locales .	15
De l'importance de contrôler ce que l'on mange .	15
Contexte de l'alimentation en France .	16
Engouement pour les productions locales et traditionnelles .	19
Des productions locales et traditionnelles comme objets de recherche... . .	21
... à une recherche sur la consommation des productions locales en Bresse . .	23
4. Méthodologie . .	25
Présentation du terrain .	25
Collecte des informations .	28
Traitement de l'information .	31
1. Dynamique du système alimentaire bressan et des productions locales et traditionnelles . .	33
1.1. Evolutions de l'agriculture et de la société bressane . .	35
1.1.1. D'un système agricole fermé, interdépendant et dominant... .	35
1.1.2. ... à une agriculture plus spécialisée mais secondaire .	46
1.2. Evolutions générales de l'alimentation . .	50
1.2.1. Les matières grasses de cuisson .	52
1.2.2. Les principales catégories alimentaires . .	53
1.2.3. Les techniques de préparation et de cuisson .	57
1.2.4. Les assaisonnements .	62
1.3. Evolutions du statut et de la consommation des productions locales .	65

1.3.1. Des aliments locaux sur le point de disparaître . .	66
1.3.2. Changements élémentaires au sein de productions locales et traditionnelles subsistantes . .	74
1.3.3. Vulgarisation relative d'une production de luxe : les volailles de Bresse. . .	80
1.3.4. Des productions locales revitalisées par de nouveaux modes de consommation .	81
2. La consommation alimentaire . .	87
2.1. Consommer selon des règles .	87
2.1.1. Règles d'association et d'incompatibilité des aliments .	89
2.1.2. Règles d'ordonnancement des repas .	94
2.1.3. Règles structurant les prises alimentaires quotidiennes .	98
2.1.4. Règles hebdomadaires : le rythme alimentaire de la semaine .	104
2.1.5. Cycle annuel des consommations . .	107
2.2. Rythme des consommations .	117
2.2.1. Fréquence des consommations . .	117
2.2.2. Sensation de lassitude et engouement pour les « primeurs » . .	121
2.2.3. Consommer rapidement .	125
3. Pratiques contemporaines autour des productions locales . .	131
3.1. L'approvisionnement .	131
3.1.1. Du jardin aux productions sauvages : l'auto-production .	132
3.1.2. Le marché forain .	141
3.1.3. Les coopératives laitières : beurreries et fruitières .	147
3.1.4. Les hyper et super marchés .	154
3.1.5. Les commerces de proximité . .	157
3.1.6. Approvisionnement auprès des producteurs agricoles et des grossistes .	164
3.1.7. Achats occasionnels : fêtes, foires et ventes par les associations .	171
3.1.8. Dons et circulation des aliments .	173
3.2. Préparations alimentaires .	181
3.2.1. Technologies alimentaires . .	183
3.2.2. La cuisine <i>stricto sensu</i> .	203

3.3. Conservation versus consommation .	223
3.3.1. Conservation en l'état et conservation sèche .	224
3.3.2. Conservation par suppression de l'eau ou de l'air . .	225
3.3.3. Conservation par le froid .	226
4. Connaissances et représentations des productions locales . .	235
4.1. Caractéristiques organoleptiques des productions bressanes . .	236
La vue .	236
Le toucher .	239
Le goût . .	240
L'odorat .	241
L'ouïe . .	242
4.2. Préférences des consommateurs, attachements aux subtilités organoleptiques .	242
4.2.1. Saveur imperceptible du chapon pour les non-connaisseurs . .	243
4.2.2. Jeux subtils autour de la consommation des gaudes .	243
4.2.3. Un peu de gelée mais pas trop pour le civier .	245
4.2.4. « Il faut épais de quemô » .	246
4.2.5. Un regard aiguisé sur les volailles . .	247
4.2.6. Supériorité des produits au lait cru .	248
4.2.7. Cuisiner au beurre : confrontation des préférences locales aux recommandations médicales . .	249
4.3. Répercussions des préférences des consommateurs dans la sphère artisanale .	252
4.3.1. Des artisans au sein du système alimentaire local .	252
4.3.2. Subtilités partagées par les artisans .	253
4.4. Identification, dénominations et taxinomie des aliments .	256
4.4.1. Identifier des productions changeantes : les courges .	257
4.4.2. Identification et appellation des tartes .	261
4.4.3. Des productions aux frontières complexes : le fromage fort et le pourri . .	266
5. Mises en exposition des productions locales . .	271
5.1. Mises en exposition dans le discours des consommateurs . .	273

5.1.1. Histoires incontournables : la référence au passé . .	273
5.1.2. Sentiment d'altérité alimentaire .	297
5.2. Images culinaires de la Bresse à travers les documents . .	314
5.2.1. Les représentations actuelles de l'alimentation bressane destinées aux touristes . .	315
5.2.2. Construction de l'image d'une cuisine bressane gastronomique . .	323
5.3. Les lieux permanents de mise en exposition des productions locales . .	332
5.3.1. Rares dispositifs de mise en scène des productions locales . .	333
5.3.2. Les artisans .	335
5.3.3. Les restaurateurs . .	343
5.4. Fêtes publiques, entre sociabilité interne et patrimonialisation des productions locales . .	352
5.4.1. Le marché aux fruits d'automne de Cuisiat .	353
5.4.2. La fête du poulet de Bresse à Bény . .	355
5.4.3. « La Saint-Cochon dans la ville » de Bourg-en-Bresse . .	358
5.4.4. La fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois . .	369
5.4.5. Les Glorieuses de Bresse .	377
Conclusion .	385
Entre « dire » et « faire » . .	387
Une réalité domestique, reflet de la diversité alimentaire .	389
Relation étroite entre consommateurs connaisseurs et productions locales .	390
Cartes .	393
Glossaire . .	397
Index des productions et des mets bressans .	401
Bibliographie . .	407
Annexes . .	425
Annexe 1 Brève présentation de la Bresse burgienne .	425
Annexe 2 Publicité pour des productions locales euro- péennes commercialisées en grande distribution . .	428
Annexe 3 Jugement du Tribunal civil de Bourg-en-Bresse de 1936 concernant la volaille de Bresse . .	428

Annexe 4 Loi de 1957 relative à la protection de l'appellation « volaille de Bresse » . .	429
Annexe 5 Décret de 1995 concernant les Appellations d'origine contrôlée « volaille de Bresse », « poulet de Bresse », « poularde de Bresse » et « chapon de Bresse » . .	430
Annexe 6 Prospectus de vente de charcuteries par une association .	434
Annexe 7 Brochure du Comité du tourisme de l'Ain .	435
Annexe 8 Brochure de l'Office du tourisme de Bourg-en-Bresse .	437
Annexe 9 Carte géo-culinaire vers 1800 . .	438
Annexe 10 Carte géo-culinaire de 1958 .	439
Annexe 11 Carte géo-culinaire de 1999 .	440
Annexe 12 Cartes postales . .	441
Annexe 13 Prospectus de la Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse . .	444
Annexe 14 Critères de classement des volailles nobles . .	444
Annexe 15 La fête du poulet de Bresse à Bénvy .	446
Annexe 16 La Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse .	449
Annexe 17 La fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois .	453
Annexe 18 Fabrication des tartes lors de la fête de l'attelage à Saint-Etienne-du-Bois .	456
Annexe 19 Préparation des volailles fines .	457
Annexe 20 Préparation du civier . .	461
Annexe 21 Les courges .	462
Annexe 22 Le fromage fort et le pourri .	465
Annexe 23 Réseaux d'approvisionnement .	466
Annexe 24 La volaille emblème .	468

à Didier, à Liliane et Daniel

Remerciements

Je tiens à exprimer ma profonde reconnaissance envers tous ceux qui ont aimablement accepté de me livrer leurs savoirs et leurs expériences sur la Bresse, les productions agricoles et les pratiques alimentaires locales, tous ceux qui m'ont chaleureusement reçue et qui ont répondu avec intérêt à mes interrogations. Ce travail doit beaucoup, entre autres, à M. et Mme Joseph Calland, M. et Mme André Mâcon, M. René Marion, M. André Paccard, M. Jean Paccard, M., Mme et Melle Jacques Pobel, M. et Mme Jean-Claude Raquin, M. et Mme Prosper Tournier.

Je remercie tout particulièrement Mme Laurence Bérard et M. Philippe Marchenay pour leur disponibilité, leur rigueur et leur sens aigu de la relation humaine. Avec patience, ils ont suivi le cheminement de ce travail et relu les multiples versions que je leur soumettais, ne cessant d'apporter de riches et vivifiants commentaires. Et, chaque fois que je doutais, ils m'ont redonné l'énergie nécessaire à son aboutissement. Je leur suis très reconnaissante pour l'attention qu'ils m'ont portée durant ces nombreuses années, pour leur suivi scientifique et pour les moyens matériels et financiers qu'ils ont mis à ma disposition.

Mes remerciements vont également à M. Jean-Baptiste Martin pour avoir accepté de me soutenir dans cette recherche en en assurant la direction. Je suis vivement reconnaissante de la confiance et de la disponibilité qu'il m'a accordées.

Je ne saurais oublier le grand honneur que Mme Françoise Sabban, M. Christian Bromberger et M. Jesús Contreras m'ont fait en acceptant de participer à ce présent jury.

Ma gratitude s'adresse aussi à M. Denis Cerclet qui a bien voulu relire certains passages. Je lui suis grée de ses commentaires et conseils précieux.

Merci aussi à Pascale Soares et Yalita Dallot pour l'efficacité de leur assistance administrative, informatique et bibliographique et pour leur chaleureuse présence.

Je tiens à remercier mes proches pour leur soutien, leur fidélité et leur compréhension. Certains se sont investis dans des tâches délicates ou fastidieuses.

Christine a réalisé avec professionnalisme le graphisme des cartes ;

Daniel, Françoise, Gérard, Grégoire, Josée, Josette, Laurent, Liliane, avec beaucoup de pertinence et de minutie, se sont attelés à la relecture de cette thèse ;

Comme à leur habitude, Vincent et Murielle ont spontanément proposé leurs services, tant intellectuels que matériels ;

Mes parents, attentifs au mûrissement de mon projet, ont su trouver les mots qu'il fallait pour m'encourager et n'ont pas manqué d'être là chaque fois que je les sollicitais ;

Enfin, je sais tout ce que je dois à Didier pour son assistance et ses remarques judicieuses mais surtout pour son inestimable réconfort. Je ne saurais oublier son infinie patience et sa compréhension, lui qui fut entraîné malgré lui dans cette longue aventure.

RESUME

Le présent travail participe à une étude de la consommation des productions agricoles et alimentaires locales dans le contexte français actuel de forte valorisation et d'engouement pour les produits dits de terroir. Il propose de mieux comprendre le statut accordé par les « consommateurs-connaisseurs » à ces aliments, en prenant comme fil d'Ariane les consommateurs de la Bresse de l'Ain (Rhône-Alpes).

La thèse cherche à montrer comment l'attention du consommateur vis-à-vis de ce qu'il mange est d'autant plus soutenue, et l'aliment d'autant plus appréciable, que la proximité physique et mentale avec le produit et son système de production est grande. L'approche ethnographique met alors en évidence en quoi la consommation de cette catégorie d'aliments suppose la maîtrise d'un certain nombre de savoirs et savoir-faire, tant en terme de mode de consommation que de préparations culinaires ou d'identification du produit, connaissances qui donnent sens à l'acte d'incorporation. Elle s'attache aux pratiques et représentations autour de ces aliments, en les resituant au sein de l'ensemble du système alimentaire local et en privilégiant leur caractère dynamique.

Relevant avant tout de l'intimité domestique, les productions locales peuvent néanmoins être extériorisées : les processus de mise en exposition supposent des procédures de sélection qui construisent un décalage entre alimentation privée et alimentation publique, entre « dire » et « faire ». Mais en Bresse, ces processus ne prennent que rarement la forme de patrimonialisation.

- Mots-clefs : Ethnologie – Domaine français – Alimentation – Pratiques domestiques – Savoirs – Représentations – Patrimonialisation – Cuisine

Introduction

Alors que l'alimentation, par sa quotidienneté, est, en apparence, un acte banal et anodin, elle s'avère être d'une grande complexité. De l'approvisionnement à la consommation, en passant par toutes les techniques de transformation, l'aliment est soumis à de multiples règles et exigences. Si se nourrir est une fonction vitale, l'immense variété des situations prouve l'aspect profondément culturel de cet acte. A la limite de la Nature et de la Culture, l'alimentation chevauche largement la ligne de partage entre les domaines des sciences de la vie et des sciences sociales, se prêtant particulièrement bien à l'anthropologie. « Phénomène social total » au sens de Mauss¹, l'approche de l'alimentation est incontestablement une ouverture privilégiée sur le champ du social et de la culture.

Le sujet que nous proposons, l'étude de la consommation des productions locales et traditionnelles² bressanes, par les « consommateurs connaisseurs », se trouve à la rencontre entre intimité et extériorité, entre alimentation, identité et savoir-faire. Nous allons examiner les pratiques alimentaires des Bressans relatives à ces aliments, dans un

¹ Marcel Mauss, 1973 (1950), p.147.

² Nous employons indifféremment les expressions « productions locales et traditionnelles », « productions agricoles et alimentaires locales » ou pour plus de simplicité « productions locales » pour désigner les productions agricoles ou alimentaires locales et traditionnelles au sens ethnologique, c'est-à-dire celles qui répondent aux critères retenus par Laurence Bérard et Philippe Marchenay et que nous préciserons ultérieurement. Nous employons plutôt celui, assez connoté et plus usité dans le langage courant, de « produits de terroir » pour désigner les productions qui ne sont pas forcément locales et traditionnelles mais qui sont présentées comme tel par les opérations marketing.

contexte français de forte valorisation et d'engouement pour les produits dits de terroir. Les aspects économiques, sociaux et techniques seront abordés mais aussi les aspects affectifs, imaginaires, identitaires... en somme les aspects les moins alimentaires de l'alimentation !

1. Cheminement de la recherche

Alors que les produits de terroir apparaissent actuellement comme une catégorie d'aliments valorisés et faisant l'objet d'un engouement, parfois aveugle, de la part des consommateurs, l'étude réalisée pour l'obtention du DEA de « Sociologie et sciences sociales »³, sur la consommation de la carpe de la Dombes, présentait un contre-exemple : production locale et traditionnelle par excellence, ce poisson n'est nullement apprécié par la population française en général. Seule la population dombiste, et tout particulièrement les personnes les plus proches du système piscicole, recherchent et estiment cet aliment. Cette étude avait révélé un aspect original de la consommation des productions locales et traditionnelles à savoir l'importance de la proximité physique et/ou mentale des consommateurs avec le produit et son système de production pour l'incorporation de certains aliments régionaux. Elle montrait donc l'existence de rapports à l'aliment et de comportements divergents entre les consommateurs lambdas et les consommateurs proches du produit.

Cette première réflexion sur les productions locales a permis d'élaborer une méthode de travail et fait émerger des pistes pour une recherche plus large sur cette catégorie d'aliments telles que la nécessité d'une connivence entre consommateur et produit ou encore les phénomènes de patrimonialisation de ces objets particuliers.

Pendant l'élaboration du projet de thèse, nous avons envisagé de travailler sur d'autres productions locales afin d'analyser les modalités de consommation de ces aliments. Nous avons l'intention de sélectionner un certain nombre d'entre elles, fabriquées en Rhône-Alpes⁴, de façon à proposer des exemples variés par leur nature, leur réputation, l'étendue de leur consommation, etc. Mais cette approche, atomisante, nous a rapidement paru limitative et insatisfaisante. Le travail sur la carpe de la Dombes avait révélé l'importance du contexte général des pratiques de consommation : les représentations relatives à l'animal dont est issu l'aliment, le système de production, le paysage, ainsi que les structures des relations sociales, l'histoire de la région ou sa situation géographique avaient rendu possible la compréhension de la consommation de cet aliment. Il nous semblait alors plus judicieux de nous limiter à un territoire plus restreint et plus homogène afin de pouvoir prendre en compte l'ensemble du « système

³ Delphine Balvet, 1997.

⁴ Si chaque région administrative possède un certain nombre de productions locales, la région Rhône-Alpes est particulièrement riche dans ce domaine. *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*, édité par régions, consacre l'un de ses plus volumineux ouvrages à cette dernière.

alimentaire local »⁵, tout en portant une attention soutenue sur les productions locales et traditionnelles qui y contribuent. Il nous a semblé préférable de relier les productions à la totalité sociale en mouvement que de les autonomiser et d'isoler les pratiques alimentaires des usagers. C'est en effet par la connaissance du système alimentaire global que peuvent être perçus les statuts accordés à chacune des productions locales et que peut être saisie la spécificité des relations des consommateurs à cette catégorie d'aliments.

Alors que nous cherchions à repérer un terrain, Laurence Bérard et Philippe Marchenay⁶ ont attiré notre attention sur la Bresse de l'Ain, région⁷ caractérisée par la présence de productions locales aux statuts fort divers : en effet les volailles de réputation nationale, protégées par une appellation d'origine, voisinent avec les *gaudes*, bouillie traditionnelle dépréciée par une grande partie de la population, et rappelant à certains égards la carpe, ou encore avec le *civier*, discrète charcuterie néanmoins bien implantée. Un rapide repérage a permis de confirmer la diversité des productions dans cette région par ailleurs renommée pour sa gastronomie. *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*⁸ lui accordait plusieurs fiches dans différents secteurs, celui des charcuteries, des boulangeries pâtisseries, des farines, des produits laitiers et des volailles.

Ce cheminement nous a conduit vers une étude de la consommation des productions locales en Bresse de l'Ain qui prend en compte l'ensemble du système alimentaire local. Cette approche relève de ce qu'il convient d'appeler le domaine de l'anthropologie de l'alimentation.

2. L'alimentation comme domaine de l'anthropologie

Toute recherche ethnologique se réfère et se positionne par rapport aux études déjà réalisées et s'insère au sein d'un corpus de textes ethnologiques. Le champ qui nous intéresse, celui de l'anthropologie de l'alimentation, n'est cependant pas encore très

⁵ Nous entendons par « système alimentaire local », l'ensemble des éléments et des structures technologiques et sociales qui composent l'alimentation d'un groupe. Celui-ci comprend le « corpus alimentaire » (l'ensemble des substances considérées comme comestibles et transformées selon les règles propres à la société), les réseaux d'approvisionnement, les techniques de transformation et de préparation, les modes de consommation, et dans une certaine mesure les modes de production de la nourriture.

⁶ CNRS, FRE Eco-anthropologie : environnements, populations, sociétés.

⁷ Le terme de région est utilisé non dans son acception administrative de « collectivité territoriale groupant plusieurs départements » mais dans son acception courante qui désigne un « territoire relativement étendu, possédant des caractères physiques et humains particuliers qui en font une unité distincte des régions voisines ou au sein d'un ensemble qui l'englobe. » (Robert (*Le Nouveau Petit...*), 1993). C'est selon cette dernière acception, sauf précision, que nous utiliserons désormais ce terme, ainsi que celui de « régional ».

⁸ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, 1995.

développé, tout comme celui, plus global et auquel il appartient, de la consommation. Philippe Laburthe-Tolra et Jean-Pierre Warnier soulignent que « ***l'anthropologie de la consommation n'a émergé que tardivement dans le champ de la discipline, à la suite d'initiatives dispersées*** »⁹. Il existe néanmoins un certain nombre de travaux qui participent à la construction assez récente de ce champ et dont quelques-uns appartiennent aux oeuvres les plus marquantes de la discipline. Il convient donc de les présenter.

Au XIXe siècle, les études qui abordent la question de la nourriture portent essentiellement sur « les aspects rituels et surnaturels de la consommation »¹⁰. Sont alors relatés les thèmes du sacrifice, des tabous, des offrandes qui nourrissent autant les vivants que les morts ou les divinités, en somme la dimension religieuse de l'alimentation. Le travail le plus célèbre est celui de James Frazer sur les tabous et le totémisme, *Le Rameau d'Or*¹¹.

Ce n'est qu'au XXe siècle que les chercheurs vont plus s'intéresser à la variabilité et la complexité des pratiques alimentaires, à leurs règles et significations. Les fonctionnalistes, pour qui tout trait culturel remplit une fonction bien précise, s'intéressent alors au rôle social de la nourriture. Chez Radcliffe-Brown, l'accent est mis sur « ***la fonction sociale de la nourriture dans l'éveil des sentiments qui contribuent à socialiser l'individu en tant que membre de sa communauté*** »¹². Pour cet auteur, la valeur symbolique des espèces est liée à leur valeur fonctionnelle ou anti-fonctionnelle dans le contexte local.

Audrey Richards, élève de Malinowski - autre fondateur du fonctionnaliste - tient une place particulière dans ce domaine. Elle considère que « ***en tant que processus biologique, la nutrition est plus fondamentale que la sexualité*** » et que l'alimentation « ***détermine, plus généralement que toute autre fonction physiologique, la nature des regroupements sociaux et la forme que prennent leurs activités*** »¹³. A la frontière de la biologie et des sciences sociales, Richards étudie la fonction alimentaire comme un tout.

L'alimentation devient un sujet d'étude plus courant pour les anthropologues et les historiens. En 1936, le Musée national des arts et traditions populaires, avec Lucien Febvre, lance une grande enquête sur l'alimentation populaire en France.

Igor de Garine souligne que « ***de M. Mauss à A. Leroi-Gourhan, l'alimentation, dans le cadre des techniques de consommation, apparut comme un domaine justiciable d'une approche systématique et trouva sa place dans les différents***

⁹ Philippe Laburthe-Tolra, Jean-Pierre Warnier, 1993, p.344.

¹⁰ Jack Goody, 1984, p.31.

¹¹ James Frazer, 1890 pour la première édition.

¹² Jack Goody, 1984, p.32.

¹³ Audrey Richards (1932), citée par Fischler, 1993 (1990), p.16.

manuels ethnographiques, dans la partie consacrée à la culture matérielle »¹⁴. Ainsi, Marcel Mauss dans son *Manuel d'ethnographie*¹⁵ préconise d'étudier les repas, et plus particulièrement la nature des mets et les instruments de consommation, la cuisine dont les préparations et la conservation des aliments, mais aussi les idéologies de la nourriture (les rapports avec la religion et la magie), les condiments et les boissons. Quant à André Leroi-Gourhan, il établit une typologie des techniques de consommation et en particulier de l'alimentation. A partir d'exemples essentiellement pris dans les sociétés non occidentales, il recense, en insistant sur les moyens d'action sur la matière, les opérations de préparations alimentaires, de conservation et d'absorption et inventorie les produits alimentaires selon une approche classificatoire.

Selon une démarche fondamentalement différente, le courant structuraliste, en s'inspirant de l'orientation linguistique de Saussure et de Jakobson, analyse non pas les éléments isolément mais les relations entre les éléments eux-mêmes. L'auteur de référence est évidemment Claude Lévi-Strauss qui considère la cuisine comme un langage servant à communiquer, à un niveau inconscient, la structure d'une société¹⁶. Il utilise l'approche linguistique pour inventorier les traits distinctifs d'une cuisine qu'il appelle gustèmes et pour procéder à des oppositions binaires. Par ailleurs, il donne une place prépondérante au feu qui fait passer les aliments du cru au cuit, établissant la séparation entre Nature et Culture. Considérant la cuisine comme une activité universelle, il construit un « triangle culinaire » sous-tendu par une double opposition entre Culture et Nature et entre aliment élaboré et non élaboré. Le cru, non élaboré, s'oppose au cuit élaboré culturellement et au pourri élaboré naturellement. Les modes de cuisson s'inscrivent dans ce triangle : le rôti du côté du cru (il reçoit un contact direct avec le feu, sans médiation, et sa cuisson est rarement complète), le bouilli du côté du pourri (il conduit l'aliment à un état de décomposition similaire par la double médiation de l'eau et du récipient), le fumé côté cuit (c'est une cuisson "lente et profonde" sans autre médiation que l'air). Les plats, en fonction de leur mode de cuisson, ont des degrés de prestige différents selon une relation constante d'une société à une autre. Ainsi, le rôti serait dans la plupart des cuisines considéré comme plat de cérémonie qu'on offre à l'étranger tandis que le bouilli, cuit dans une marmite, serait un plat intime et familial destiné à un groupe clos. Si, en raison du haut niveau d'abstraction du « triangle culinaire », l'observation des pratiques concrètes révèle parfois des contre-exemples, il faut néanmoins retenir les jeux d'opposition qui apparaissent de manière constante entre les aliments ou les plats au sein de chaque société.

Pour l'anthropologue britannique, Mary Douglas, l'alimentation est un code. Elle cherche alors à "décoder", "déchiffrer" la spécificité et la variabilité des faits culturels et de la vision du monde des cultures, groupes ou classes sociales. Supposant un besoin universel de cohérence taxinomique, elle propose, dans son célèbre ouvrage *De la*

¹⁴ Igor de Garine, 1980, p.228.

¹⁵ Marcel Mauss, 1967 (1947), p.52-55.

¹⁶ Le thème de la nourriture récurrent dans l'oeuvre de Lévi-Strauss apparaît dès l'ouvrage *Anthropologie structurale* (1958 et 1974, p.104).

*souillure*¹⁷, une interprétation des interdits du Lévitique en terme d'anomalies de classification. Elle montre qu'à chaque milieu correspond une catégorie animale spécifique : ainsi « **dans le firmament, ce sont les volatiles ailés à deux pattes ; dans les eaux, les poissons à écailles qui nagent avec des nageoires ; sur la terre, ce sont les animaux à quatre pattes et qui sautent ou marchent** »¹⁸. Les animaux impurs sont ceux qui sont hybrides, ceux qui ne concordent pas avec leur catégorie. A l'inverse, « **seuls sont purs les animaux qui sont entièrement conformes à leur classe** »¹⁹. Cet auteur montre que dans la culture israélite, la sainteté est associée à l'unité, l'intégrité, la perfection, si bien que « **les prescriptions alimentaires se contentent de développer la métaphore dans le même sens** »²⁰. Ainsi, pour Mary Douglas, de manière générale, « **les tabous alimentaires s'enracinent dans l'ordre selon lequel nous structurons notre expérience globale de la vie** »²¹. Dans son article « Les structures du culinaire »²², souhaitant que des chercheurs s'efforcent de mettre à jour les structures normatives des divers systèmes alimentaires, elle propose, entre autres, une méthode comparative qui devrait permettre de découvrir les règles qui ordonnent ces systèmes alimentaires.

L'essentiel des travaux a longtemps minimisé la dimension temporelle de l'alimentation et n'a pas pris en compte ses aspects évolutifs. L'accent était mis sur les spécificités des pratiques alimentaires, sur la permanence de la cuisine et sa pérennité au détriment du changement. L'école des "Annales d'histoire économique et sociale", en s'intéressant à l'histoire de l'alimentation, des sensibilités alimentaires et du goût, introduit la question du changement. En 1961, les Annales ont lancé un appel pour que soient effectuées d'autres études non seulement sur les pratiques alimentaires mais sur la nourriture en général. Mais jusque dans les années 1960 et 1970, les historiens s'occupent principalement de la perspective nutritionnelle (calcul des poids de chaque aliment à partir des livres de compte, évaluation tant bien que mal des rations caloriques, etc.), comme le remarque Jean-Louis Flandrin²³ ou des questions économiques : les marchés, les fluctuations dans les approvisionnements, les famines, etc²⁴. A cette époque, la plupart des anthropologues et historiens restent campés dans leurs disciplines respectives.

¹⁷ Mary Douglas, 1992 (1967), pp.61-76.

¹⁸ Ibid. p.74.

¹⁹ Ibid. p.74.

²⁰ Ibid. p.73.

²¹ Mary Douglas, 1979, p.148.

²² Ibid.

²³ Jean-Louis Flandrin, 1999, p.18.

²⁴ Renée Valeri, 1977.

Dans « Une anthropologie alimentaire des Français ? »²⁵, article en forme de plaidoyer, Igor de Garine insiste sur la nécessité de voir se développer des collaborations pluridisciplinaires²⁶ afin de créer une véritable anthropologie de l'alimentation. Pour cet auteur, l'alimentation est une donnée essentielle de l'identité culturelle, c'est-à-dire du sentiment d'appartenance à un groupe. L'Homme est potentiellement omnivore mais sa culture veut qu'il ne consomme pas tout. Les aliments sont sélectionnés pour marquer la différence ; leur consommation est discriminante. Dans ses travaux, cet anthropologue met en avant le caractère plus ou moins arbitraire des pratiques alimentaires. L'exemple des Massa et des Moussey du Nord-Cameroun et du Tchad révèle comment le refus de consommer certains aliments permet d'affirmer son identité et de se maintenir en tant qu'entité culturelle²⁷.

Dans la même optique, Manuel Calvo, qui s'intéresse aux aspects dynamiques de l'alimentation et aux phénomènes alimentaires liés à la migration, considère que « ***l'alimentation des groupes ethniques est partie intégrante du processus de maintien et d'affirmation de l'identité, dans la mesure où elle peut être fortement liée à l'identité ethnique*** »²⁸.

Dans les années 1980, alors que se multiplient les études sur l'alimentation, plusieurs ouvrages conséquents sont consacrés au domaine de l'anthropologie alimentaire. Farb et Armelagos proposent une *Anthropologie des coutumes alimentaires*²⁹ qui aborde les grands thèmes du champ disciplinaire (l'alimentation et l'organisme humain, l'alimentation et la socialisation, les tabous, etc.). Jack Goody, dans *Cuisines, Cuisine et Classes*³⁰, montre comment la répression exercée par les princes gonja ou achanti en Afrique ont conduit à l'absence, dans cette région, contrairement à d'autres parties du monde, de ce qu'il qualifie de grande cuisine. Jacques Barrau dans *Les hommes et leurs aliments*³¹ aborde le statut des différentes catégories d'aliments (aliments animaux issus des eaux, les potages et les soupes, le beurre-les oeufs-les fromages, etc.) et leurs évolutions. Dans *Le Culte de la table dressée*³², Joëlle Bahloul s'intéresse à l'alimentation d'une communauté : elle analyse les pratiques alimentaires des Juifs algériens. Nous

²⁵ Igor de Garine, 1980.

²⁶ « Une anthropologie alimentaire des Français ne peut être que pluridisciplinaire et associer anthropologie sociale, linguistique, anthropologie biologique, nutrition, économie et histoire régionale » (Ibid. p.234).

²⁷ Igor de Garine, 1979 et 1988.

²⁸ Manuel Calvo, 1982, p.424.

²⁹ Farb, Armelagos, 1985 (1980 pour l'édition originale anglaise).

³⁰ Jack Goody, 1984 (1982 pour l'édition originale anglaise).

³¹ Jacques Barrau, 1983.

³² Joëlle Bahloul, 1983.

n'évoquons, pour cette période, que ces ouvrages avec lesquels nous ressentons le plus d'affinité, mais nous aurions pu en citer d'autres, dont certains relevant de disciplines proches³³.

En 1984, le colloque de Neuchâtel, réunissant ethnologues, sociologues et psychologues, met en évidence les questions d'identité inhérentes à l'alimentation³⁴. Peu après, en 1987, le colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux », organisé à l'initiative de géographes et publié sous le titre *Alimentation et régions*³⁵, réunit des géographes, des ethnologues mais aussi des historiens, des médecins, des sociologues. Les communications mettent en évidence les liens entre cuisine ou régimes alimentaires et territoire et s'interrogent sur la question des cuisines régionales et de terroir. Elles « **relevèrent des corrélations à différentes échelles spatiales, entre le choix, la préparation, l'association des aliments et, d'autre part, l'environnement économique, social, ethnique, culturel** » annonce l'avant-propos³⁶. D'autres colloques et séminaires s'organisent autour du domaine de l'alimentation dont la table ronde, en 1989, à l'initiative de la Maison des sciences de l'homme et de l'Institut national de la recherche agronomique, portant sur la notion du temps social et de la nourriture et réunissant historiens, anthropologues, sociologues, économistes et biologistes³⁷.

Parmi les travaux plus récents, le sociologue Claude Fischler adopte une démarche transdisciplinaire pour aborder l'évolution des moeurs alimentaires, ce qui correspond assez bien aux multiples aspects de l'alimentation. Dans son ouvrage *L'Homnivore* qui reprend l'essentiel des recherches dans le domaine, il a défini un certain nombre de concepts et de principes dont celui du « paradoxe de l'omnivore » qui explique que l'homme, en raison de son statut d'omnivore « **se situe dans le tiraillement, l'oscillation entre [...] deux pôles, celui de la néophobie (prudence, crainte de l'inconnu, résistance à l'innovation) et celui de la néophilie (tendance à l'exploration, besoin du changement, de la nouveauté, de la variété)** »³⁸ et le principe d'incorporation qui est « **le mouvement par lequel nous faisons franchir à l'aliment la frontière entre le monde et notre corps, le dehors et le dedans** »³⁹.

Ces dernières années, les recherches consacrées au champ de l'anthropologie de l'alimentation n'ont cessé d'augmenter. Reflétant les recherches actuelles, plusieurs

³³ Nous pensons, entre autres, à Jean-Paul Aron (1989), Stephen Mennell (1987), Pascale Pynson (1987), etc.

³⁴ Recherches et travaux de l'Institut d'ethnologie, Université de Neuchâtel, Faculté des Lettres, 1985.

³⁵ Jean Peltre, Claude Thouvenot (ss la dir de), 1989.

³⁶ Ibid, Avant-propos.

³⁷ Les communications sont réunies dans l'ouvrage dirigé par Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban, intitulé *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux* (1993).

³⁸ Claude Fischler, 1993 (1990), p.63.

³⁹ Ibid. p.66.

revues spécialisées lui ont consacré un numéro spécial (*Ethnologie française* en 1997, *Le Journal des Anthropologues* en 1998, *Techniques et culture* en 1998, *Bastidiana* en 2000, etc.), tandis que se multiplient les colloques autour de ce thème (2^{ème} Conférence internationale d'anthropologie et d'histoire de la santé et de la maladie : Anthropologie, alimentation et santé, à Gênes (Italie) en 1998, Colloque « histoire et identités alimentaires en Europe » à Strasbourg en janvier 2001, Colloque international d'anthropologie de l'alimentation à Borja (Espagne) en novembre 2001, etc.).

Si ce domaine est tant sollicité aujourd'hui, c'est qu'il convoque l'homme dans sa globalité corporelle, psychologique et sociologique. L'alimentation présente des dimensions économiques, juridiques, religieuses, politiques, biologiques, symboliques, etc. Sujet large, complexe et varié, c'est une entrée stimulante pour appréhender les groupes sociaux. Révélatrice de la société, elle peut être abordée par de multiples aspects.

3. Construction d'une problématique autour des « consommateurs connaisseurs » des productions locales

De l'importance de contrôler ce que l'on mange

La consommation alimentaire participe de manière cruciale à l'identité culturelle. En effet, le choix des aliments consommables, parmi les substances potentiellement mangeables, est culturel et non fonction des exigences nutritionnelles : autrement dit « **tout ce qui est biologiquement mangeable n'est pas culturellement comestible** »⁴⁰. Chaque groupe détermine, selon un « arbitraire culturel »⁴¹, la comestibilité des produits et établit un corpus alimentaire spécifique. Or « **au-delà des déterminismes imposés par le milieu, se manifeste au niveau de chacune des cultures un souci d'utiliser l'alimentation pour affirmer et afficher sa cohésion interne et son hétérogénéité par rapport aux cultures voisines** »⁴². En effet, les individus marquent leur appartenance à un groupe par leur attachement à la consommation des produits sélectionnés par celui-ci et l'observance de pratiques collectivement partagées. Des liens de fraternité se créent avec ceux qui mangent la même chose c'est-à-dire avec ceux qui ont absorbé les mêmes particularités.

Par ailleurs, l'alimentation, contrairement à d'autres consommations, suppose l'absorption corporelle de l'objet consommé, l'ingestion de l'aliment. Claude Fischler⁴³

⁴⁰ Ibid. p.31.

⁴¹ Igor de Garine, 1979, p.82.

⁴² Ibid. p.83.

montre qu'en raison du principe d'incorporation, l'aliment accède à l'intériorité du corps, ce qui lui confère une intimité particulière avec l'individu. Manger est un acte intime par excellence. Par ailleurs, dans les représentations profanes, l'aliment, en atteignant cette intériorité, est supposé construire l'individu et lui communiquer ses caractéristiques tant du point de vue physiologique que psychologique. La « loi de la contagion », énoncée par Frazer à propos des tabous alimentaires dans les sociétés traditionnelles, croyance selon laquelle le contact transmet quelque chose, laisse une trace qui ne sera éventuellement effaçable que par des rituels appropriés, a été vérifiée auprès d'étudiants américains par Nemeroff et Rozin : il est apparu que « **les Américains perçoivent certains aliments comme moralement bons, d'autres comme mauvais et portent des jugements moraux sur les individus en fonction de ce qu'ils mangent** »⁴⁴. Cette représentation s'exprime au travers d'expressions devenues populaires telles que « **dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es** »⁴⁵ ou « **nous devenons ce que nous mangeons** ». « **Incorporer un aliment, c'est, sur un plan réel comme sur un plan imaginaire, incorporer tout ou partie de ses propriétés** »⁴⁶. En transmettant certaines de ses qualités symboliques au mangeur, l'aliment participe alors à sa constitution : celui-ci devient en quelque sorte ce qu'il consomme. Contribuant à l'identité collective, l'alimentation est donc également un élément de l'identité individuelle. Ainsi, en exerçant une maîtrise sur son alimentation, le mangeur contrôle son identité. Dès lors, il n'est pas surprenant que celui-ci soit méfiant quant à la nature des denrées absorbées.

Contexte de l'alimentation en France

En Europe, depuis les années 1950/1960, les entreprises agroalimentaires offrent des produits de plus en plus transformés, finalisés, « prêts à consommer ». L'industrialisation de l'alimentation porte sur un nombre croissant d'opérations de transformation des aliments (nettoyage, préparations culinaires telles que l'épluchage des légumes ou le découpage des viandes, cuisson, assaisonnement, etc.) au point de proposer des plats de plus en plus sophistiqués ou de prendre en charge la plupart des tâches culinaires, parfois parmi les plus sommaires comme nettoyer la salade, râper les carottes ou assaisonner les plats⁴⁷. L'industrie agroalimentaire s'est donc introduite tant dans les cuisines, remplaçant le travail des « cuisinières », que dans les salles à manger, relayant les gestes des commensaux. Quant à la production agricole, elle s'oriente vers une logique rationnelle taylorisée : les cultures sont soumises à une hyperspécialisation et

⁴³ Claude Fischler, 1993 (1990).

⁴⁴ Carol Nemeroff, 1994, p.44.

⁴⁵ Brillat-Savarin, 1982 (1825), p.19.

⁴⁶ Claude Fischler, 1993 (1990), p.66.

⁴⁷ A titre d'exemple, les conserves de thon au citron soustraient au consommateur un acte des plus aisés et peu contraignants : celui-ci n'a plus à presser un filet de citron dans son assiette ; cette tâche a été prise en charge par l'industrie !

l'élevage intensif réduit les animaux à des matières premières, désanimalisées^{48 49}. La multiplication des grandes surfaces - hyper et super marchés - facilite la distribution de masse et favorise la diversification des aliments : sans cesse, sont proposés aux clients de nouveaux produits, issus de l'innovation ou empruntés à d'autres cultures. Si la plupart de ces nouveautés ne reposent que sur des innovations mineures telles que de nouvelles présentations, l'association d'aliments déjà existants ou une modification imperceptible de la recette, leur fréquence donne l'impression d'un mouvement constant et de changements incessants. Ces innovations sont amplifiées par le phénomène de concentration national et international du secteur agroalimentaire, lié aux enjeux de plus en plus gigantesques. Les grandes surfaces, transnationales, proposent des aliments industriels, standardisés pour satisfaire le plus grand nombre et stabilisés pour éviter les variations du produit. Elles facilitent l'internationalisation de la nourriture, proposant des aliments du monde entier. Si les spécificités régionales ne sont pas totalement niées, les productions locales n'occupent qu'une place restreinte dans ces commerces et sont alors sélectionnées parmi celles qui présentent les caractéristiques les moins marquées et qui sont le plus facilement appréciées par tous. En raison de la mondialisation de certains aliments, émerge un sentiment chez les consommateurs, largement entretenu par les médias, d'uniformisation de l'alimentation. Les discours insistent sur la disparition des particularités régionales, la banalisation de la nourriture et le risque d'invasion par le régime alimentaire américain, incarné par la chaîne de fast-food Mac Donald.

Face à ces aliments issus de l'agroalimentaire, le consommateur devient ce que Claude Fischler appelle un « consommateur pur »⁵⁰, c'est-à-dire un consommateur *stricto sensu* qui se contente d'ingurgiter des substances consommables et qui ne sait pas ce qu'il mange, n'ayant pas été témoin du processus de production et de transformation tandis que les aliments deviennent ce que cet auteur appelle des OCNI, des « objets comestibles non identifiés »⁵¹. Car cette industrialisation dépossède le consommateur des diverses élaborations du produit, de la maîtrise de son passé et de ses origines. Une distance s'est instaurée entre le consommateur et ses aliments et ceci d'autant plus que la technologie agroalimentaire actuelle est capable de transformer considérablement la nature des aliments : « **elle permet à l'industrie de tromper à volonté ou presque les sens, de faire passer des protéines de soja texturées pour du boeuf haché premier choix. Colorants, arômes artificiels, renforçateurs de saveur, agents de texture et**

⁴⁸ Jean-Pierre Poulain, 1997, p.20.

⁴⁹ En mai 2002, les médias ont rapporté les résultats de recherches menées pour produire des volailles sans plume, afin de permettre leur élevage dans des régions à climat chaud et de faciliter leur transformation pour la commercialisation. Rumeur ou réalité, ceci reflète en tout cas la tentation humaine de métamorphoser l'animal en matière première, c'est-à-dire en matière la plus dense possible en qualité requise, quitte à lui faire perdre ses particularités d'origine. Etrangement, cette tendance est également associée à celle, caractéristique de l'époque actuelle, qui consiste à prendre en compte la notion de bien être de l'animal (c'est pour répondre, entre autres, à cette notion que les plumes seraient supprimées : « pour que les volailles aient moins chaud » !).

⁵⁰ Claude Fischler, 1993 (1990), p.216.

⁵¹ Ibid. p.218.

de sapidité, tout un arsenal d'artifices et de fards se conjuguent pour brouiller la perception du mangeur »⁵². Ainsi les processus de transformation subis par les aliments dans les usines sont fort différents de ceux qu'ils auraient reçus dans la sphère domestique : s'appuyant sur des connaissances scientifiques pointues de la biotechnologie, ces processus sont généralement incompris par les consommateurs quand ils ne sont pas, tout simplement, inconnus d'eux. L'aliment qui n'est plus maîtrisé devient anonyme, perd de son identité : il n'est plus alors possible de l'identifier. En détournant le concept psychanalytique kleinien de « fantasme de l'incorporation du mauvais objet »⁵³, il est possible de rendre compte de l'angoisse dont est victime le mangeur qui ne peut identifier l'aliment, et qui appréhende de se trouver face à un « mauvais objet ». Claude Fischler perçoit dans ce processus d'industrialisation de l'alimentation **« l'une des sources profondes du malaise de la modernité alimentaire : il s'agit en somme d'un trouble d'identité. A absorber quotidiennement des nourritures qu'il identifie mal, le mangeur moderne en vient à craindre de perdre la maîtrise de son propre corps, mais aussi de sa personne, à s'interroger pour ainsi dire sur sa propre identité »⁵⁴**.

Il est dès lors compréhensible que les aliments industriels aient été progressivement accusés de ne pas être conformes aux exigences nutritives (par carence ou par excès), d'être dénaturés, insipides et/ou de contenir des poisons. Au fantasme de l'incorporation du mauvais objet, se sont greffés les multiples scandales, petits ou grands, de l'agroalimentaire (du veau aux hormones au prion de l'encéphalopathie spongiforme bovine, de l'huile frelatée au poulet à la dioxine ou encore les melons piqués à l'aspartame), résultats d'une activité mercantile avant tout soucieuse des bénéfices économiques. Entre rumeur et réalité, chaque aliment fait l'objet, à tour de rôle, d'une révélation qui choque avec plus ou moins de réaction l'opinion publique. Quant aux risques d'infection et d'intoxication alimentaires, s'ils n'ont cessé de diminuer, chaque cas est fortement médiatisé au point de susciter une panique générale : la listéria est l'exemple le plus marquant. Les articles consacrés aux risques alimentaires dans les revues grand public reflètent l'anxiété actuelle. Or le nombre élevé de ces articles parus ces dernières années est un bon indicateur de l'intérêt que porte la société à cette question. Actuellement, en raison de la distance entre le consommateur et la majorité de ses aliments, la nourriture est principalement l'objet de discours teintés d'inquiétude, de méfiance, de réticence vis-à-vis de ces substances, toujours susceptibles d'avoir subi un processus de transformation suspect⁵⁵. L'alimentation est souvent vécue sur un mode d'anxiété. Cette perte de confiance dans le rapport aux aliments s'exprime, entre autres, par des formes obsessionnelles d'hygiénisme alimentaire que prend à nouveau en charge

⁵² Ibid. p.219.

⁵³ La théorie de Mélanie Klein est, très schématiquement, construite autour de la gestion entre le moi et l'extérieur, où les « mauvais objets » sont « projetés » tandis que les « bons objets » sont « introjetés », « incorporés ». Ce mécanisme peut se voir perturbé par un extérieur menaçant et tout puissant. Apparaît alors l'angoisse d'être envahi par celui-ci, comme dans le fantasme de l'empoisonnement.

⁵⁴ Claude Fischler, 1993 (1990), p.219.

l'agroalimentaire (« la sécurité »).

Parallèlement se sont mises en place des procédures de « réidentification » des aliments, à l'initiative des professionnels du secteur agroalimentaire mais aussi des pouvoirs publics qui imposent un certain nombre de normes et réglementations (origine, composition, date de péremption, etc.), exigent la « traçabilité » et proposent des labels et garanties de qualité (Viande garantie CQL, label rouge, label agriculture biologique, etc.). Les emballages des aliments et les publicités cherchent à multiplier les informations sur l'aliment : sa composition, son histoire (sous forme de petites anecdotes), sa fabrication (dont ne sont mises en avant que les lignes les plus valorisantes et rassurantes), éventuellement son lien au terroir ou à la tradition (parfois simplement évoqué par le nom donné au produit ou à la marque et souvent imaginaire⁵⁶), sa valeur énergétique et nutritionnelle, ses modes de préparation, etc. En somme, les démarches marketing visent à redonner une identité aux aliments.

Engouement pour les productions locales et traditionnelles

Dans ce contexte, les productions agricoles et alimentaires de terroir évoquent l'authenticité, la tradition, la qualité, etc. ; en somme, elles sont perçues comme ayant une identité bien marquée. Elles sont alors sollicitées par un grand nombre d'acteurs. Alors que les consommateurs leur accordent une place importante dans leur consommation⁵⁷, les industriels et les grandes surfaces se sont appropriés certaines de ces productions qu'ils mettent en avant dans leurs stratégies commerciales⁵⁸. Sont alors commercialisés tant des produits génériques à connotation régionale (un motif à carreaux suffit parfois à évoquer le terroir, à moins que ce ne soit un nom imaginaire ou la présence d'une grand-mère), que des productions locales et traditionnelles provenant de toute la France voire de plus loin à l'instar de cette enseigne qui annonce dans une page publicitaire « **Faites vos courses en Europe ! Du 17 au 27 juin, 200 spécialités européennes à votre porte** » (Cf. Annexe 2). Créneau porteur, répondant à la tendance néophile des consommateurs tout en procurant un gage d'identité, les produits de terroir - tout au moins certains d'entre eux - ont pénétré les linéaires des grandes surfaces et sont donc proposés à des consommateurs qui, le plus souvent, ne connaissent rien des produits. Ceux-ci sont souvent perçus comme traditionnels au sens commun du terme, à savoir comme des produits immuables, statiques, hérités du passé.

Saisies par le secteur des industries agroalimentaires, les productions locales et

⁵⁵ Les autres propos, pour la plupart, relatent les inquiétudes en terme nutritionnel et de santé des consommateurs, également liées à la « destructuration » des habitudes alimentaires actuelles (Cf. à ce sujet, Claude Fischler, 1993 (1990)).

⁵⁶ L'exemple le plus frappant est bien entendu la confiture « Bonne maman » qui sous-entend une préparation traditionnelle transmise par filiation maternelle et qui créé par ce biais de l'affinité entre le consommateur et le produit.

⁵⁷ Pas forcément en terme de volume mais tout au moins en terme de représentation.

⁵⁸ La marque « Reflet de France » est l'exemple le plus abouti de l'appropriation des productions locales et traditionnelles par l'industrie agroalimentaire.

traditionnelles sont également utilisées par les collectivités locales pour la construction de leur identité et la valorisation de leur territoire. Laurence Bérard et Philippe Marchenay remarquent qu'« il n'est pas un dossier concernant l'aménagement du territoire, la défense des paysages, la diversification de l'agriculture, le micro-développement ou la lutte contre la banalisation du goût qui ne fasse état de leur existence et du rôle qu'elles sont susceptibles de jouer »⁵⁹. Ces productions sont mises en avant par des expositions, des dégustations, des visites sur les lieux de la fabrication, souvent impulsées par les collectivités locales ; elles sont censées représenter la région, marquer la spécificité du territoire. Elles correspondent d'ailleurs aux directions de la Politique agricole commune tournées vers la diversification des productions et l'extensification des pratiques techniques. Soutenues par le Ministère de l'Agriculture et celui de l'Environnement et du Tourisme, les productions locales et traditionnelles sont également encouragées par le Ministère de la Culture. A titre d'exemple, en Rhône-Alpes, la Direction régionale des affaires culturelles s'est fortement engagée, depuis 1993, dans une politique de soutien aux produits locaux : « **des études, des publications, des expositions, des outils multimédia ont été soutenus portant sur des sujets aussi divers que la pogne de Romans, la lavande dans la Drôme provençale, le picodon dans la Drôme, la brique du Forez, la viande persillée du Mézenc, la châtaigne ardéchoise ou la production fromagère dans les Alpes du nord** »⁶⁰. Michel Rautenberg, alors conseiller à l'ethnologie à la DRAC Rhône-Alpes, justifie cet engagement par l'intérêt patrimonial que représente cette catégorie alimentaire⁶¹. En effet, tout comme l'architecture ou le paysage, les produits de terroir et les recettes de cuisine ont été promus au rang d'objets patrimoniaux. Enfin, notons que la création en 2001 d'un diplôme de troisième cycle à l'Université Lyon III intitulé « DESS Productions de terroirs, labels de pays, alimentation de qualité » et destiné à former des professionnels de l'agroalimentaire est le reflet de l'investissement dont fait l'objet, à l'heure actuelle, cette catégorie de produits dans la société française.

Etant donné les enjeux et face à la diversité de ces productions, aux risques d'utilisations abusives, à l'ambiguïté des termes, etc., les pouvoirs publics ont cherché à renforcer des politiques d'identification et de certification de la qualité de ces ressources agricoles et alimentaires : AOC, certification de conformité, label régional, etc. En 1992, le Conseil de la Communauté Européenne a arrêté deux règlements relatifs l'un à la protection des indications géographiques (IGP) et des appellations d'origine (AOP), l'autre aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires (AS)⁶².

Des productions locales et traditionnelles comme objets de

⁵⁹ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1995, p.153.

⁶⁰ Michel Rautenberg, 1998, p.81.

⁶¹ Ibid. p.81-82.

⁶² Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1995, p.157.

recherche...

En raison du rôle économique, social, culturel que représentent ces productions de terroir, il n'est pas surprenant qu'elles aient fait l'objet, depuis la fin des années 1980/début des années 1990, de nombreux débats, réflexions et études scientifiques, à la demande de diverses organismes (syndicats de producteurs, cabinets de certification, ministères, collectivités territoriales, etc.). Tandis que les ministères de l'Agriculture et de la Culture chargent dès 1990 le Conseil national des arts culinaires d'un vaste inventaire du patrimoine gastronomique français⁶³, la Direction générale de l'agriculture de la Commission des Communautés Européennes commande un Programme communautaire spécifique de recherche intitulé « Les produits de terroir en Europe du sud. Caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité ; stratégie de valorisation »⁶⁴. L'Institut national de la recherche agronomique propose en 1995 une réflexion autour de la construction sociale de la qualité⁶⁵ et organise, la même année, un colloque « Qualification des produits et des territoires » à Toulouse en 1995. Nous pouvons encore, sans pour autant être exhaustive, ajouter au niveau européen, le 52^e séminaire de l'EAAE⁶⁶ « EU typical and traditional productions : rural effects and agro-industrial problems » à Parme (Italie) en 1997 et le colloque organisé par Trallosmontes à Villa Real (Portugal) en 1998 intitulé « Produits avec histoire »⁶⁷. En octobre 2002 à Montpellier est prévu, à l'initiative du SYAL, un colloque intitulé « Systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales » portant, entre autres, sur les savoirs et savoir-faire liés à ces ressources locales, leur patrimonialisation, leur prise en compte dans les politiques publiques. Objet d'étude complexe et diversifié, les productions locales et traditionnelles sont le thème central de recherche de l'antenne « Ressources des terroirs. Cultures, Usages, Sociétés » du CNRS, co-dirigée par Laurence Bérard et Philippe Marchenay. Installés depuis 1991 à Bourg-en-Bresse, ces chercheurs explorent la dimension culturelle de ces productions en prenant en compte leur environnement naturel.

Les principaux travaux ont fait ressortir la réalité économique et sociale de ces productions locales et traditionnelles. Les deux précédents chercheurs insistent sur le fait que « **non seulement elles restent très présentes localement, mais elles recouvrent un secteur riche et diversifié, voire innovant pour un certain nombre d'entre elles** »⁶⁸. Il ne s'agit pas uniquement de productions inventées par les industriels et portées par les opérations de marketing. Néanmoins, ils remarquent qu'en raison de

⁶³ Ces travaux sont édités aux éditions Albin Michel, dans une série intitulée *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*.

⁶⁴ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1998c.

⁶⁵ Casabianca François, Valeschini Egizio (ss la dir de), 1996.

⁶⁶ European Association of Agricultural Economics Seminar.

⁶⁷ *Produits avec histoire*, 1998.

l'hétérogénéité des produits qu'évoque ce terme⁶⁹, il convient de délimiter les contours de cette catégorie alimentaire et proposent pour cela trois principaux critères permettant de distinguer les productions locales et traditionnelles : « **elles croisent l'espace et le temps et reposent sur des savoirs et des pratiques partagés. Elles se situent en un lieu et ont une histoire. En d'autres termes, elles s'inscrivent toutes, de façon plus ou moins marquée, dans une culture** »⁷⁰. Cette catégorie n'en reste pas moins hétérogène : elle comprend des productions d'origine animale ou végétale, transformées ou non, ayant une large renommée ou médiocrement reconnues, produites à l'échelle domestique ou industrielle, bénéficiant ou non de signes de qualité ou de protection, etc.

La plupart de ces réflexions et études scientifiques portent sur le moment de la « production » de ces aliments : incidences socio-économiques des signes distinctifs du produit pour les producteurs, influence du lieu sur ses caractéristiques organoleptiques, mesure de sa profondeur historique, détermination des zones de production et description des savoir-faire qui lui sont propres. Est alors examinée la relation que les producteurs et les commerçants entretiennent avec l'aliment. Nombreuses sont aussi les approches portant sur la dimension patrimoniale de ces aliments, mais là aussi ce sont les stratégies des professionnels, des politiques ou des institutions, plus que celles mises en place par les particuliers qui sont interrogées. Les acteurs en fin de filière, les « consommateurs connaisseurs »⁷¹, sont moins souvent pris en compte par ces recherches sur les productions locales. Les monographies s'attachant à la présentation d'une production leur accordent parfois une place mais il s'agit alors d'une pratique atomisée, sortie du système alimentaire global. Par ailleurs, lorsqu'est prise en compte la sphère de la consommation des produits de terroir, ce sont généralement des consommateurs novices, des touristes, des citadins qui ne sont pas familiers du produit dont il est question. Ainsi, lorsqu'il met en exergue la connivence avec le lieu par la consommation d'un aliment qui y est produit, Martin de La Soudière⁷² fait allusion aux consommateurs en vacances et non aux consommateurs locaux. Du reste, de manière générale, les travaux portant sur le consommateur sont essentiellement des démarches issues des analyses sensorielles, de la socio-économie ou du marketing. Pourtant la consommation de ces produits se prête particulièrement bien à une approche plus orientée sur le champ culturel.

... à une recherche sur la consommation des productions locales en

⁶⁸ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1998b, p.49.

⁶⁹ « Produit de terroir » est souvent employé dans le langage courant pour qualifier les produits fermiers, les spécialités d'un artisan, les produits de montagne, ou tout simplement des aliments qui évoquent le rural.

⁷⁰ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1998b, p.50.

⁷¹ Tout comme les producteurs qui en raison de leurs compétences concernant la fabrication de ces productions se révèlent être des connaisseurs, il est possible de qualifier de connaisseurs les consommateurs, proches du produit, habitués à sa consommation.

⁷² Martin de La Soudière, 1995.

Bresse

Le travail que nous présentons participe à une étude de la consommation des productions agricoles et alimentaires locales et traditionnelles, domaine plus souvent abordé par les économistes ou les sociologues que par les ethnologues. Il propose de mieux comprendre le statut accordé par les « consommateurs connaisseurs » aux productions locales en prenant comme fil d'Ariane les consommateurs de la Bresse de l'Ain. Il s'agit de voir si la consommation de ces productions se différencie sur un plan culturel de celle des autres aliments, en particulier créés par l'agro-industrie.

Pour cela nous favoriserons une approche holiste en prenant en compte l'ensemble des produits de terroir bressans et en les resituant au sein du système alimentaire local. Par ailleurs, ces productions se définissant par un lien fort à la dimension temporelle, nous tiendrons compte de l'aspect historique de cette consommation, par l'observation des changements dans les pratiques, des modifications de la perception de ces aliments, des évolutions de leur statut, etc. Cette approche correspond donc au pôle dynamique de l'anthropologie contemporaine qui procède à « ***l'étude des processus de changement, liés tant au dynamisme interne qui est le fait de toute société qu'aux relations qu'entretiennent nécessairement des sociétés entre elles*** »⁷³.

Enfin, à l'instar d'Igor de Garine, nous considérons que « ***l'alimentation est aussi un domaine où étudier, dans un cadre socio-culturel déterminé, la dialectique qui s'établit entre le réel et l'imaginaire, le vécu quotidien et le changement souhaité. A vrai dire, les décalages entre le comportement alimentaire effectif, la description que les individus en restituent et la vision qu'ils fournissent de leurs préférences (l'alimentation souhaitée ou rêvée) sont lourds de signification*** »⁷⁴. Nous nous attacherons pour cela à prendre en compte tant le discours que les pratiques des consommateurs et nous chercherons s'il existe un écart entre « dire » et « faire », entre l'alimentation rendue publique, extériorisée - en somme l'image véhiculée - et l'alimentation intime, vécue, effective.

Fortement marquées culturellement et à l'articulation du biologique et du social, les productions locales et traditionnelles sont polymorphes, variables et évolutives⁷⁵. Nous pouvons alors nous demander comment les consommateurs reconnaissent, caractérisent et définissent ces productions. Existe-t-il un « noyau dur », c'est-à-dire un ensemble de constantes repérables par des caractéristiques intrinsèques ou hédoniques ? Le lieu d'approvisionnement, la présence d'un signe réglementaire de protection, un mode spécifique de consommation peuvent-ils participer à l'identification du produit par les consommateurs ?

Nous serons également conduite à examiner les usages et pratiques alimentaires

⁷³ François Laplantine, 1987, p.138.

⁷⁴ Igor de Garine, 1980, p.232.

⁷⁵ Cf à ce sujet, Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1998.

relatifs à ces ressources de terroir. Dans quelles conditions et à quelles occasions sont consommées ces productions ? Relèvent-elles d'une consommation publique ou d'une pratique domestique ? Quel est le niveau des connaissances que les consommateurs ont de ces productions en terme de fabrication, de consommation, d'histoire ou encore relatives à leur spécificité locale ?

Enfin, l'alimentation étant une composante de l'identité collective, nous pouvons nous interroger sur le rôle de chacune des productions dans le sentiment d'appartenance à la communauté. La consommation de ces produits, la fréquentation de circuits spécifiques d'approvisionnement, la maîtrise de certains savoir-faire sont elles le moyen de marquer son identité, sa personnalité ? Quelles sont parmi les productions locales, celles qui sont sollicitées pour représenter l'alimentation locale ? Les consommateurs participent-ils à une démarche de patrimonialisation de ces aliments ?

La consommation de productions locales et traditionnelles ne s'apparente pas à celle des produits génériques de la consommation de masse. Nous faisons l'hypothèse que plus la proximité avec le produit et son système de production est forte, plus l'attention du consommateur vis-à-vis de ce qu'il mange est soutenue et plus l'aliment est appréciable. Car la consommation de cette catégorie d'aliments suppose la maîtrise d'un certain nombre de savoirs et savoir-faire tant en terme de mode de consommation que de préparations culinaires ou d'identification, connaissances qui donnent sens à l'acte d'incorporation. L'observation des pratiques des « consommateurs connaisseurs » permet d'appréhender la richesse et la finesse de ces connaissances.

Relevant de l'intimité domestique, la consommation des productions locales ne peut pas être extériorisée dans son intégrité : les processus de mise en exposition supposent des procédures de sélection qui construisent un décalage entre alimentation privée et alimentation publique, entre « dire » et « faire ».

En se référant aux auteurs précédemment présentés, et tout particulièrement à Igor de Garine, Claude Fischler, Manuel Calvo, Laurence Bérard et Philippe Marchenay, nous étudierons les pratiques de consommation des productions locales et traditionnelles en Bresse, en tenant compte du contexte général des pratiques alimentaires dans la société française.

Afin de définir le cadre historique des pratiques, nous présenterons tout d'abord le système alimentaire bressan en privilégiant son caractère dynamique.

Considérant que l'acte d'incorporation joue un rôle fondamental dans la relation que les consommateurs entretiennent avec leur alimentation, nous serons ensuite amenée à observer la consommation au sens strict du terme en prenant en compte les règles qui la régissent ainsi que les fréquences qui révèlent le poids de chacune des productions au sein de l'ensemble du corpus alimentaire.

Dans une troisième partie, nous décrirons, telles qu'elles ont lieu actuellement en Bresse, les pratiques d'approvisionnement, de préparation et de conservation qui contribuent au domaine de l'alimentation.

Puis, étant donné la variabilité des productions locales et traditionnelles, nous verrons les connaissances et représentations que sollicitent les consommateurs pour les identifier

et quelles sont les subtilités auxquelles sont attachés les amateurs.

Enfin, nous présenterons l'aspect public de ces productions. Nous montrerons les processus de mise en exposition - discours et pratiques - qui arborent ou au contraire occultent les différentes productions bressanes et les spécificités locales.

Auparavant il convient, afin de terminer cette présentation du travail, de préciser l'approche méthodologique.

4. Méthodologie

La méthode utilisée a été celle de l'ethnologie, associant entretiens, observations et bien entendu observation participante.

Dans la mesure où le présent travail cherche à mesurer la richesse et la finesse des connaissances des consommateurs, l'investigation a le plus souvent été réalisée d'emblée auprès des « consommateurs éclairés » ou « consommateurs connaisseurs » c'est-à-dire ceux qui connaissent et consomment - ou ont consommé - de manière régulière les productions locales concernées. Il s'agit donc essentiellement, au sein de la population locale, de personnes qui, en raison de leur proximité avec l'aliment (habitude de consommation), sont supposées pouvoir tenir un discours sur le produit et détenir un savoir-faire. Mais nous avons également pris en considération, lorsque cela était significatif, les représentations des non consommateurs ou des « consommateurs néophytes ».

Présentation du terrain

Accordant une place privilégiée à ce que François Laplantine appelle « l'infiniment petit et le quotidien », c'est-à-dire « **ce qui apparaît comme le plus anodin dans nos comportements sociaux** »⁷⁶ et qui fait la spécificité de l'ethnologie, nous avons privilégié une approche intensive portant sur un groupe restreint afin de faire ressortir les moindres détails, les nuances ou subtilités qui singularisent les pratiques alimentaires. Ainsi, plutôt que de disperser nos enquêtes sur l'ensemble du territoire bressan - ce qui n'aurait pu permettre qu'une approche plus généralisante - nous avons porté l'essentiel de notre attention sur une commune, Saint-Etienne-du-Bois, afin de pouvoir dresser une analyse approfondie, de type monographique. Cette échelle rendait possible une observation plus minutieuse, prenant en compte les données factuelles du quotidien et de l'ordinaire.

Néanmoins ce choix d'un village n'est nullement dicté par l'idée qu'une commune constituerait un ensemble clos et uniforme mais il s'avère que l'espace géographique est un élément essentiel des productions locales. En raison des axes de circulations, de la présence ou de l'absence de certaines structures commerciales, en fonction des conditions pédo-climatiques (sol, climat, exposition), etc., leur production et leur

⁷⁶ François Laplantine, 1987, p.152.

consommation peuvent différer d'une localité à une autre, parfois distantes seulement de quelques kilomètres. Il était alors nécessaire de préciser un lieu de référence. Cette commune, située à 10 km au nord de Bourg-en-Bresse sur la route nationale 83 reliant la préfecture de l'Ain à Lons-le-Saunier puis Besançon, a été retenue pour plusieurs raisons. Tout d'abord, elle bénéficie dans le domaine de la volaille, secteur alimentaire phare de la Bresse, d'une forte réputation : qualifiée par certains de « berceau de la volaille de Bresse », elle a fourni pendant des années les meilleures volailles de la région, a vu naître l'un des principaux défenseurs de cette production, appelé « le pape de la volaille » et accueille aujourd'hui dans le hameau de Béchanne le centre de sélection de la filière. De plus, Saint-Etienne-du-Bois était, tout au moins au début de l'enquête, l'une des dernières communes bressanes à disposer d'une coopérative laitière. Or étant donné l'importance des produits laitiers dans la région, nous pouvions nous attendre à ce que son point de vente joue un rôle central dans les réseaux d'approvisionnement. Par ailleurs, cette commune est le siège de nombreuses associations de type loi 1901 dont l'une, « Maisons de pays en Bresse », organise diverses manifestations autour du patrimoine bressan. La rencontre de ses membres et la prise en compte de ses activités nous a paru être un moyen privilégié d'accession aux questions de valorisation et de mises en exposition de l'alimentation locale. Enfin, Saint-Etienne-du-Bois, localisée à une dizaine de kilomètres du Revermont⁷⁷, pouvait être un terrain d'observation du rôle des productions locales dans l'affirmation des identités : il était possible de supposer que certaines pratiques seraient renforcées par les consommateurs afin de se distinguer des habitants de cette région voisine⁷⁸. Mais l'existence de pratiques métissées, entre usages bressans et usages bugistes, était également prévisible. Tout en compliquant les données, cette localisation venait enrichir la situation.

Nous ne nous sommes toutefois pas arrêtée aux frontières de Saint-Etienne-du-Bois mais avons pris en compte tant les réseaux extra-communaux que les informations apportées par des personnes ou des lieux extérieurs à cette commune. D'ailleurs, afin de faire ressortir les spécificités locales de Saint-Etienne-du-Bois, nous avons réalisé quelques enquêtes dans d'autres communes de la Bresse, Saint-Trivier-de-Courtes et Lescheroux en particulier ; et pour repérer ce qui relevait plus largement de la Bresse, nous en avons également effectué dans une région voisine, le Revermont (à Simandre-sur-Suran essentiellement). Enfin, le travail réalisé préalablement sur la consommation de carpes en Dombes a souvent été un éclairage complémentaire que nous ne nous sommes pas interdite d'utiliser lorsqu'il venait enrichir les propos. Cependant, si toutes ces enquêtes complémentaires nous ont permis, par comparaison, de mieux repérer les particularismes locaux et de confirmer des impressions, leurs résultats ne sont pas - ou occasionnellement - lisibles dans le présent travail, si ce n'est lorsque, par extrapolation, nous avons pu attribuer les données collectées à l'ensemble

⁷⁷ Contrefort géologique du Jura, le Revermont sépare la Bresse du Buguey, et se voit rattaché, selon les circonstances, à l'une ou l'autre de ces deux régions.

⁷⁸ La relation qu'entretiennent entre eux les Bressans et les Cavais (habitants du Revermont), et plus particulièrement ceux de Treffort-Cuisiat, principale commune, la plus proche de Saint-Etienne-du-Bois, et située au pied du Revermont, est ambiguë : elle est, depuis longtemps, à la fois marquée de multiples collaborations et de vives rivalités.

des Bressans. Mais il est également ressorti quelques spécificités alimentaires bien marquées liées à la localisation particulière de Saint-Etienne-du-Bois.

Le choix d'une approche *microsociologique*, qui amène « **à s'intéresser aux conduites les plus habituelles et, en apparence, les plus futiles** »⁷⁹, est particulièrement adapté au domaine de l'ethnologie de la France. Car si l'ethnologue appartient à la société qu'il étudie, ce qui rend difficile le « regard éloigné », condition essentielle pour Lévi-Strauss, c'est dans l'observation des détails, dans la recherche de précisions que peut s'effectuer le processus de mise à distance avec le quotidien. Ainsi en tant que Lyonnaise⁸⁰, si je partage globalement avec les Bressans un grand nombre de pratiques alimentaires, en particulier toutes celles relevant de la culture culinaire française, j'ai néanmoins été fort surprise par de multiples différences, portant parfois sur de menus détails qui prenaient alors de l'importance, et me renvoyaient l'arbitraire de mes propres pratiques. De toute évidence, la distanciation existait dès que je prenais en compte la subtilité des pratiques alimentaires ou parfois simplement une appellation. Ainsi, la proximité avec les informateurs rend possible une observation plus fine, qui s'attache aux nuances, aux discrètes particularités, qui ne sont pas toujours perceptibles par ceux dont la culture est trop éloignée. Nous nous sommes attachée au cours de ce travail à prendre en compte ces éléments qui participent à la subtilité et la complexité des systèmes alimentaires.

Si Saint-Etienne-du-Bois, comme bon nombre de communes bressanes, est longtemps restée une commune rurale très agricole, le nombre d'exploitations n'a cessé de diminuer. A titre d'exemple, entre 1979 et 1988, la population agricole familiale a baissé d'un quart et en 1996, la commune ne comptabilisait plus que quarante sièges d'exploitations en activité⁸¹. Relevant majoritairement du secteur secondaire ou tertiaire, près des trois quarts des actifs se rendent dans l'agglomération burgienne⁸² pour travailler⁸³. Ainsi, majoritairement, les habitants de Saint-Etienne-du-Bois, les Stéphanois⁸⁴, sont originaires du milieu agricole : les personnes âgées sont, pour la plupart, des retraités agricoles, et celles en activité, travaillant dans d'autres secteurs, sont enfants ou petits-enfants d'agriculteurs. Par ailleurs, si cette commune a vu sa démographie légèrement augmentée grâce à l'arrivée de personnes extérieures, beaucoup sont originaires de la région. D'ailleurs, si la population stéphanoise est légèrement plus mobile qu'il y a quelques années, la commune reste marquée, mais il

⁷⁹ François Laplantine, 1987, p.152.

⁸⁰ à la distanciation géographique s'ajoute la distanciation citadins/ruraux.

⁸¹ *Elaboration du plan d'occupation des sols, dossier d'approbation*, 1998, p.11.

⁸² de Bourg-en-Bresse.

⁸³ *Elaboration du plan d'occupation des sols, dossier d'approbation*, 1998, p.12.

⁸⁴ Nous soulignons ce terme qui pourrait porter à confusion, désignant au niveau national les habitants de Saint-Etienne dans la Loire. Employé dans le présent travail, il s'applique aux habitants de Saint-Etienne-du-Bois.

semble que cela soit valable pour d'autres villages bressans, par une forte sédentarité. Les jeunes s'installent souvent à Saint-Etienne-du-Bois, parfois à côté de leurs parents, ou dans une commune voisine. Le maire actuel souligne que nombre d'entre eux souhaitent faire construire leur habitation sur le terrain familial, ce qui a longtemps été autorisé par l'équipe municipale précédente. Ainsi, s'il existe quelques logements collectifs (dans le bourg essentiellement) et quelques logements individuels groupés, les logements individuels purs représentent l'essentiel des habitations (hormis dans le bourg, les habitations anciennes, pour beaucoup des fermes autrefois, sont majoritairement des maisons individuelles tandis que 75% des 300 constructions réalisées entre 1975 et 1993 sont des logements individuels purs⁸⁵).

Les Stéphanois rencontrés reflètent pour l'essentiel cette situation démographique. Ce sont essentiellement des personnes originaires de Saint-Etienne-du-Bois et issues du milieu agricole : des retraités agricoles, des agriculteurs en activité, des enfants ou petits-enfants d'agriculteurs travaillant dans d'autres secteurs. Tous logent en maison individuelle.

Collecte des informations

Le travail de terrain proprement dit s'est déroulé de mai 1998 à juillet 2001 soit pendant plus de trois années, ce qui a rendu possible une bonne immersion au sein de la société.

Collecte directe

Le système des réseaux de connaissance, qui consiste à demander à chaque personne rencontrée de nouvelles coordonnées, a été utilisé pour contacter ces informateurs. Cette technique présente l'avantage de faciliter les contacts dès la première rencontre, l'ethnologue étant introduit par des amis ou parents. Cependant, il est apparu qu'il existe un petit cercle de Bressans vers lesquels les « étrangers curieux », catégorie à laquelle appartiennent les ethnologues, sont systématiquement envoyés. Ces acteurs, au discours souvent pré-construit, servent d'interlocuteurs entre les Bressans et les divers chercheurs, étudiants, enquêteurs, etc. qui s'intéressent à la région. S'il était impossible de les négliger, il était impensable de s'en satisfaire. Ce sont donc des personnes moins publiques qui ont été rencontrées pour discuter du domaine privé et intime que sont les pratiques alimentaires. Le peu de difficulté à obtenir des entretiens, auprès de personnes pourtant peu habituées à être interrogées, indique l'attention portée à l'alimentation dans cette région : les personnes contactées ne semblaient pas inquiètes vis-à-vis de leur capacité à informer sur la nourriture bressane.

L'occupation pendant une quinzaine de mois, d'un logement dans le bourg de Saint-Etienne-du-Bois, a facilité l'intégration au sein de la communauté et rendu assez aisé les contacts, en raison d'une grande proximité. Cette présence nous a donné une grande disponibilité par rapport aux éventuelles propositions spontanées des informateurs à participer à diverses activités. Cette installation au centre de la commune permet également la collecte régulière d'informations par l'observation du quotidien. Pour cette

⁸⁵ *Elaboration du plan d'occupation des sols, dossier d'approbation, 1998, p.9.*

raison, il est difficile d'évaluer précisément le nombre d'entretiens réalisés puisqu'à la quarantaine d'entretiens formels effectués auprès de consommateurs, dont trente ont été entièrement enregistrés sur bandes magnétiques et retranscrits intégralement, il faut ajouter les multiples rencontres, visites spontanées, invitations à des repas par les informateurs avec qui des liens se sont créés. Ces occasions étaient systématiquement la source de riches renseignements pour la recherche. Nous évaluons à une quinzaine le nombre de foyers de Saint-Etienne-du-Bois avec lesquels nous avons établi des relations fructueuses, par des rencontres répétées ou la création parfois de liens amicaux, et avec qui nous avons pu développer les questions soulevées lors d'entretiens préalables, approfondir certains thèmes, revenir sur les données complexes, etc. A ce nombre il faut ajouter les personnes avec qui nous n'avons eu qu'un contact limité à l'occasion d'un seul entretien ou de quelques discussions plus spontanées. Si les échanges avec les personnes âgées ont été plus nombreuses en raison de leur disponibilité et de leur goût pour le dialogue, nous avons également rencontré des personnes en activité, des jeunes ménages, avec ou sans enfants, et des étudiants.

Pour faciliter la relation avec les informateurs et pour instaurer une véritable discussion, l'entretien de type semi-directif a été préféré ; la grille de questions, préparée avant les rencontres, servait, de mémoire, à relancer la discussion. Notons que la présence de plusieurs interlocuteurs a induit une dynamique agréable aux discussions (nous avons réalisé plusieurs entretiens au cours desquels étaient présents des couples, mais aussi des cousins ou des amis ; nous avons également effectué deux entretiens collectifs rassemblant plus de cinq personnes). Chacun rectifiant, approuvant ou rejetant les discours et propos de l'autre, les négociations pour arriver à un accord sur la réponse à donner enrichissent le thème abordé. Dans d'autres circonstances, l'arrivée du conjoint durant l'entretien permet de relancer les questions difficiles, le premier interlocuteur reposant lui-même les questions qui lui avaient été posées.

En plus de ces entretiens et rencontres, nous avons observé, parfois avec un regard extérieur mais bien souvent en participant, le déroulement d'une trentaine d'activités portant tant sur le domaine de l'acquisition alimentaire (marché de Bourg-en-Bresse, marché aux fruits d'automne de Cuisiat, etc.), que sur celui des préparations et transformations des aliments (abattages de porcs, préparations des volailles fines de Noël, confections de tartes, préparation des *gaudes*, etc.) et encore de la consommation (repas privés, festifs, associatifs, etc.).

Nous avons également fréquenté, parfois plusieurs années de suite, les diverses fêtes et manifestations bressanes centrées autour de l'alimentation (la fête de l'attelage et la fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois, la fête du vincuit à Saint-Trivier-de-Courtes, la Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse, la fête du boudin à Manziat, les Glorieuses (concours de volailles grasses) à Bourg-en-Bresse et Montrevel-en-Bresse, la fête du poulet de Bresse à Bény pour les plus importantes).

Enfin, un long travail d'investigation auprès des professionnels bressans au contact avec les consommateurs s'est avéré très enrichissant⁸⁶. Il a été mené auprès des restaurateurs, des artisans des secteurs de la boulangerie pâtisserie et de la charcuterie et des fabricants et commerçants de produits laitiers (présidents et directeurs de coopératives, fromagers et crémiers) de la Bresse, du Revermont et du Val de Saône.

Avec ces interlocuteurs, le recueil d'informations a été réalisé lors de nombreux et denses entretiens formels, parfois enregistrés et scrupuleusement retranscrits, lors de groupes de travail réunissant plusieurs professionnels du même secteur ou non, de rencontres spontanées dans les magasins ou encore d'observation lors des fabrications. Le secteur de la boulangerie a fait l'objet d'une enquête plus complète puisqu'ont été interrogés des professionnels de l'ensemble du département de l'Ain⁸⁷.

Sources écrites

Pour compléter les données issues des enquêtes et de l'observation directe, des recherches concernant les sources écrites, pouvant apporter des informations sur la profondeur historique de ces productions, ont été menées dans divers centres de documentation de la région dont les Archives départementales de l'Ain, la Médiathèque de Bourg-en-Bresse et le Centre d'études et de documentation Ressources des terroirs - Cultures, Usages, Sociétés, du CNRS situé sur le Technopôle Alimentec à Bourg-en-Bresse.

Malheureusement, ces investigations ont été décevantes, rares étant les documents trouvés présentant un véritable intérêt. Les sources les plus nombreuses ont été les bulletins et annales des sociétés savantes dont le *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain* et le *Journal d'Agriculture, Sciences, Lettres et Arts*, de la Société d'Emulation de l'Ain. L'enquête menée par le Musée des Arts et Traditions Populaires sur « l'alimentation populaire traditionnelle » aurait pu être un matériel précieux mais les documents portant sur le département de l'Ain n'ont pas été retrouvés. De manière générale, les sources écrites sont peu anciennes, la plupart ne datant que du début du XXe siècle, au mieux de la fin du XIXe. Par ailleurs, elles n'apportent généralement que peu de précisions sur les productions locales et traditionnelles. A l'instar de Laurence Bérard et Philippe Marchenay, nous avons pu constater la difficulté à obtenir des documents anciens portant sur ces productions, dans la mesure où, souvent, celles-ci sont longtemps restées cantonnées à la sphère domestique⁸⁸. Produites et consommées en famille, elles n'ont donc pas laissé de traces écrites. Seules celles qui étaient commercialisées, c'est-à-dire un nombre limité d'entre elles et toujours les mêmes, se retrouvent dans les documents, qui apportent par ailleurs davantage de données économiques (prix, volumes, etc.) que d'informations sur les usages alimentaires, les fréquences de consommation ou les modes de préparation. De plus, les produits vendus n'étaient généralement pas les mêmes que ceux qui étaient consommés par la population locale. Laurence Bérard et Philippe Marchenay insistent sur le fait que « ***l'absence d'archives écrites ne veut pas dire pour autant que les produits n'ont aucun***

⁸⁶ Cette recherche a été menée, en grande partie, dans le cadre d'une démarche de développement local visant à soutenir les professionnels commercialisant des productions traditionnelles. Nous avons participé de mai 1998 à septembre 2001 à cette opération, conduite par l'antenne Ressources des terroirs de l'UMR 8875 du CNRS.

⁸⁷ Nous préciserons ultérieurement les modalités de cette enquête qui concerne essentiellement un chapitre (Cf. Chap.5.3.2.1.).

⁸⁸ Nous avons, entre autre, eu l'occasion d'effectuer des recherches documentaires sur les charcuteries savoyardes qui n'avaient donné que peu de résultats significatifs (Balvet, Bérard, Marchenay, 2000).

ancrage historique » et voient dans la collecte des témoignages oraux, en particulier auprès des personnes âgées, le moyen d'obtenir des informations sur le passé proche de ces produits, durée qu'ils estiment à un siècle environ⁸⁹. Etant donné la pauvreté des sources écrites concernant les productions locales et traditionnelles en Bresse, nous avons accordé une place privilégiée aux enquêtes menées auprès des personnes âgées sur la consommation de cette catégorie de produits. Seule une prospection ethnographique, autorisant des questions précises et pointues, peut produire une base solide pour la compréhension des pratiques de consommation de ces productions locales et traditionnelles.

Traitement de l'information

Ce travail amène à décomposer un système alimentaire au sein duquel, comme tout système, les différents éléments sont intimement imbriqués, liés, interdépendants. L'analyse et l'écriture obligent à extraire, découper, séparer les éléments selon une logique et une organisation qui ne correspondent que partiellement à la réalité. Nous avons retenu une présentation privilégiant les entrées thématiques au détriment des entrées par produits. Si ce choix oblige à revenir sur des productions examinées lors d'une entrée précédente, au risque de créer parfois une impression de redondance, il présente l'avantage de moins atomiser les aliments et de mieux refléter la complexité du système alimentaire. Ainsi il a parfois été nécessaire de reprendre des exemples déjà cités qui, à partir d'un nouveau thème, apportaient une précision supplémentaire. Il s'agit à chaque fois d'un regard différent porté sur un même aliment.

Mais pour chaque entrée thématique, toutes les productions locales et traditionnelles ne sont pas systématiquement développées. Seules les plus significatives, celles qui illustrent avec le plus de pertinence le thème, sont présentées. Ainsi, certaines reviennent plus souvent que d'autres ou font l'objet d'explications plus étendues. Loin d'être un hasard ou une maladresse, ces disparités indiquent la différence des places respectives des aliments au sein des représentations et pratiques des consommateurs bressans : certains ont plus de poids que d'autres.

Notons enfin l'emploi dans le texte, à certaines occasions, des adjectifs « certains » et « quelques » qui pourrait être perçu comme un manque de certitude et de précision. Il s'agit surtout de faire état de la nature hétérogène et polymorphe des pratiques alimentaires. Il serait en effet trompeur de croire que tous les individus réagissent de manière uniforme face à l'alimentation. D'ailleurs, les pratiques de consommation s'avèrent complexes, parfois contradictoires, rarement identiques ou totalement concordantes. Il serait illusoire et surtout absurde de chercher à masquer cette diversité. Sa mise en évidence est même, au contraire, la prise en considération d'une spécificité essentielle des systèmes alimentaires, spécificité qui rend difficile l'élaboration de généralités, de lois, de définitions strictes et précises. Nous avons retrouvé au niveau de la consommation des productions locales et traditionnelles, la variabilité que Laurence Bérard et Philippe Marchenay rencontrent dans la sphère des fabrications.

⁸⁹ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, « Le sens de la durée » (sous presse).

Des citations, volontairement nombreuses, prennent place dans le texte⁹⁰. Mais, produites dans un contexte d'oralité spontanée et insérées au sein d'un texte écrit travaillé, elles peuvent parfois laisser penser que les informateurs maîtrisent mal le français. En réalité, cette impression est le fait de la transcription d'un langage oral à l'écrit et provient du décalage entre ces deux modes d'expression. D'ailleurs ces citations reflètent au contraire la liberté avec laquelle s'expriment les consommateurs et révèlent souvent des tournures verbales collectivement partagées. Nous avons donc conservé le plus littéralement possible les phrases collectées afin de ne pas falsifier le discours et de maintenir l'aspect vivant des entretiens. Mais nous avons néanmoins choisi, pour une lecture plus facile, de supprimer quelques hésitations, redondances ou maladresses de langage lorsqu'elles apparaissaient comme conjoncturelles et non significatives.

Enfin si la présence de l'auteur doit disparaître lors de la production textuelle de manière à conférer une valeur scientifique au travail, nous avons choisi de maintenir le pronom personnel « je » chaque fois que sont relatés les moments personnels vécus sur le terrain, qui reflètent cette expérience unique (« j'y étais ») et où le « nous » aurait été pure figure de style.

⁹⁰ Occupant une place centrale au sein de ce travail, elles sont directement insérées dans le texte sauf, lorsque dépassant généralement les six à sept lignes, il devenait difficile de les identifier. Pour des questions de lisibilité, elles sont alors détachées et disposées selon la présentation courante des citations. Nous avons procédé de même pour les citations d'auteurs.

1. Dynamique du système alimentaire bressan et des productions locales et traditionnelles

En tant que vecteurs identitaires, les systèmes alimentaires sont marqués par une certaine stabilité et une continuité dans le temps. A titre d'exemple, dans les situations de migrations, les pratiques alimentaires résistent plus longtemps que celles relatives aux vêtements ou à la langue et se transmettent aux générations suivantes : « **les pratiques alimentaires d'origine seront les dernières à disparaître lors de l'assimilation totale** »⁹¹. « **Le "conservatisme" ou la néophobie semble bien, de prime abord, constituer un trait fondamental des systèmes alimentaires** »⁹² : les mangeurs montrent des attitudes de rejet des innovations, de résistance au changement et de préférence pour les aliments connus. Le goût des consommateurs, les aliments valorisés par la société, les préparations culinaires, les modes de consommation, etc., font preuve de constance et de persistance.

Pourtant, les systèmes alimentaires évoluent. Ils sont incontestablement marqués par la dynamique. Progressivement, mais c'est parfois avec une rapidité déconcertante, des

⁹¹ Manuel Calvo, 1982, p. 416.

⁹² Claude Fischler, 1993 (1990), p.155.

aliments nouveaux sont adoptés, d'autres, pourtant bien implantés, finissent par être abandonnés ; les recettes se transforment, les modes de consommation se modifient, le corpus alimentaire change, ainsi que le statut des denrées. La néophilie incite les mangeurs à se tourner vers des aliments nouveaux, à modifier leurs pratiques, à explorer l'inconnu. Certains changements sont radicaux, d'autres imperceptibles si bien que les consommateurs ont du mal à les identifier. Claude Fischler distingue les changements élémentaires des changements structurels. Dans le premier cas, « **la structure reste inchangée, tandis que les composants qui en constituent le contenu se modifient. Ils peuvent évoluer par substitution pure et simple d'un élément nouveau à un élément ancien, par addition d'éléments complémentaires (tenant le même rôle dans la structure), par addition d'éléments supplémentaires (jouant des rôles différents ou nouveaux) et par diversification** »⁹³. Dans le second cas, « **le contenu du système reste pour l'essentiel le même tandis que les structures se modifient. Les aliments, les plats consommés habituellement s'insèrent alors dans une grammaire ou une syntaxe culinaire sur lesquelles porte la véritable transformation** »⁹⁴. Certaines personnes sont plus réceptives aux changements, d'autres exercent plus de résistance. Généralement les jeunes générations sont plus disposées à l'innovation ; les enfants sont même parfois les principaux médiateurs du changement, comme le montre Manuel Calvo⁹⁵ à propos des situations de migration. De même, les femmes sont souvent plus enclines aux découvertes alimentaires et aux changements que les hommes.

En Bresse, la population est réputée pour son conservatisme alimentaire, représentation véhiculée tant par les professionnels (artisans du secteur alimentaire, restaurateurs) qui constatent la résistance aux nouveautés, que par les particuliers eux-mêmes qui la reconnaissent et l'entretiennent. Les attitudes néophobes sont prédominantes : les consommateurs bressans - même parmi les plus jeunes - sont peu tentés par la découverte culinaire et orientent leurs préférences vers les aliments et les préparations connus. Pourtant, comme ailleurs, la société bressane a évolué, entraînant des changements dans les pratiques alimentaires : incontestablement le système alimentaire bressan s'est modifié.

Etant donné que les caractéristiques de la société et de son système agricole sont des éléments prépondérants des systèmes alimentaires locaux, il convient, avant de présenter les évolutions générales du système alimentaire bressan, de noter les principaux changements dans l'agriculture et la société rurale de cette région. Nous chercherons ensuite à voir ce qu'il est advenu des principales productions alimentaires locales, autrefois issues d'un système agricole fermé.

⁹³ Ibid. p.160.

⁹⁴ Ibid. p.165.

⁹⁵ Ibid. p.413.

1.1. Evolutions de l'agriculture et de la société bressane

Depuis la Seconde Guerre mondiale, l'agriculture bressane a nettement évolué, passant d'un système relativement fermé, au sein duquel était produit l'essentiel des denrées alimentaires à une activité plus spécialisée et moins directement liée à l'alimentation locale.

1.1.1. D'un système agricole fermé, interdépendant et dominant...

Au sein d'une région de polyagriculture vivrière, le système alimentaire bressan a, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, été fortement lié au système agricole caractérisé par de petites exploitations familiales. Ce système étant particulièrement cohérent et fermé, utilisant sur place chacune des productions agricoles et trouvant au sein du système à satisfaire chacun des besoins, il n'est pas surprenant que la plupart des productions alimentaires spécifiques à cette région soit issues de l'exploitation de restes, résidus ou rebuts.

Région de polyagriculture vivrière

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la Bresse était une région à la fois de polyculture, surtout céréalière, et de polyélevage, comme le montre Lavoille, en 1938, pour qui la Bresse est :

« un pays de polyculture-type. [...] le Bressan produit un peu de tout et un peu partout. Champs et prairies voisinent et se compénètrent, les premiers situés surtout sur les mamelons, les autres sur les pentes et les parties basses. Ils nourrissent bétail, porcs et volailles, ou bien fournissent toute la gamme des céréales, du froment au blé noir, des pommes de terre, des plantes fourragères, des légumes, des fruits. Ça et là, on voit des vestiges de chènevières, ou des « tires » de vigne jeune, en demi-hautain, qui donne un vin acide »⁹⁶.

Actuellement, les retraités agricoles insistent sur cette spécificité qui a été la leur, tout au moins au début de leur activité : **« c'était de la polyculture sur toute la commune. Jusqu'aux années cinquante, c'était polyculture : avoine, orge, orge de printemps surtout, un peu d'orge d'hiver, maïs, betteraves, choux-raves, pommes de terre, trèfles verts... ».**

En effet, parmi les cultures, les exploitants agricoles produisaient aussi bien les denrées destinées à l'alimentation des hommes que celles servant de nourriture au bétail présent sur l'exploitation. Ainsi, étaient cultivés du blé, du maïs, du seigle, de l'orge, du sarrasin (blé noir), de l'avoine, du trèfle incarnat et du trèfle vert, du colza, du sorgho à

⁹⁶ G. Lavoille, 1938, p.49-51.

balai, du millet mais aussi des pommes de terre, des choux-raves, des betteraves, des courges, des fèves, des petits pois, des haricots, etc. Parmi ces cultures, deux occupent en Bresse une place prépondérante. Comme dans la majorité des campagnes françaises, le blé représentait la céréale de base considérée comme la plus noble. Destiné à l'alimentation humaine, il était très précieux et on lui accordait tous les soins. Mais la Bresse se distingue par la culture d'une autre céréale, le maïs, qui a longtemps été essentielle au sein du système agricole et alimentaire local.

Ramené d'Amérique dès le premier voyage de Christophe Colomb, le maïs s'est répandu rapidement tout d'abord dans le sud de l'Europe (en Andalousie, en Catalogne, au Portugal, en Italie, dans le sud-ouest de la France), puis dans l'ensemble du bassin méditerranéen (la Syrie, l'Egypte, la Turquie, les Balkans, etc)⁹⁷. Il se substitue dans de nombreuses régions d'Europe au panis (*Setaria italica* P.B.), au millet (*Panicum miliaceum* L.) et au sorgho (*Sorghum vulgare* Pers.), céréales auxquelles il est comparé, et prend alors souvent les noms de gros mil, gros millet, blé de Turquie ou *turquis*, millet des Indes, termes exprimant son identité exogène⁹⁸. Cette céréale se serait introduite en Bresse, dès la fin du XVI^e siècle à partir de l'Italie et de la Savoie⁹⁹, les liens étant très forts avec cette dernière étant donné la situation géopolitique de l'époque (Cf. Annexe 1). Parmi les premières traces écrites de la présence du maïs, les études historiques font état d'un inventaire de biens après décès réalisé à Montpont en 1612 ainsi que de mercuriales de la ville de Louhans datant de 1625 au sein desquelles il serait mentionné¹⁰⁰. Les conditions pédo-climatiques adéquates de la Bresse ainsi que la présence de bras disponibles ont favorisé le développement de cette céréale au rendement intéressant mais consommatrice de main-d'oeuvre. Par ailleurs, elle permettait de rentabiliser les jachères, tout en présentant l'avantage d'échapper largement à l'impôt. La Bresse devient l'une des principales régions de production de maïs comme le note, à la fin du XVIII^e siècle, Parmentier : « **depuis nombre d'années, une des plus importantes productions des ci-devant provinces : de Bresse, de Bourgogne, de Franche-Comté, du Béarn, de Guyenne et de Languedoc** »¹⁰¹. Comme il existait dans cette région un savoir-faire culinaire portant sur des céréales assez proches (millet et sarrasin en particulier), le maïs a été intégré au système alimentaire à partir de recettes anciennes, dont la bouillie était la plus répandue. Cette céréale est alors devenue une composante essentielle de l'alimentation des hommes et du bétail au point de permettre la baisse de l'auto-consommation de blé. Les excédents dégagés, de cette noble céréale, dont le prix était bien plus élevé, pouvaient alors être vendus. D'après Myriam Gaxotte¹⁰²,

⁹⁷ Haudricourt, Hédin, 1987, p.222 ; *Le maïs de l'or en épi*, 1998, p.3 ; Jean-Pierre Gay, 1984, p.69-77.

⁹⁸ Haudricourt, Hédin, 1987, p.223 ; Hélène Franconie, 1998, p.34.

⁹⁹ *Le maïs de l'or en épi*, 1998, p.3.

¹⁰⁰ Pierre Ponsot repris par Myriam Gaxotte, 1989, p.8 et *Le maïs de l'or en épi*, 1998, p.4.

¹⁰¹ Parmentier, cité par Jean-Pierre Gay, 1984, p.83.

¹⁰² Myriam Gaxotte, 1989, p.9.

cette commercialisation a entraîné des transformations profondes de l'économie locale et favorisé une certaine prospérité de la région. En 1930, avant l'introduction du maïs hybride, la Bresse était, avec le Sud-Ouest et l'Alsace, l'une des trois principales régions de culture de cette céréale¹⁰³.

Concernant l'élevage, la Bresse était également marquée par la diversité des animaux. Mais si chaque ferme possédait quelques lapins, canards, oies, dindes, pigeons, une ou plusieurs chèvres, un ou quelques porcs, éventuellement un cheval, la Bresse se distinguait surtout par la production bovine et l'élevage des gallinacés (poules, poulets, chapons et poulardes).

L'exploitation des bovins était essentiellement destinée à la production laitière. La Bressane, race rustique locale, de petite taille et de couleur froment clair, n'était qu'une médiocre laitière si bien que de nombreuses tentatives ont été réalisées afin d'introduire des races plus productives¹⁰⁴. La Bressane a donc progressivement été abandonnée ; à la veille de la Seconde Guerre mondiale, le cheptel était essentiellement composé de Tachetées de l'Est.

Les volailles sont réputées en Bresse depuis fort longtemps. Leur présence dans cette région est en effet confirmée par des documents séculaires. Le document, rédigé par Jules Baux en 1591 sur la ville de Bourg-en-Bresse, est souvent cité comme étant la première trace écrite : il nomme les volailles au sein d'une liste d'aliments et, ultérieurement, relate un présent fait par la ville au marquis de Treffort de deux douzaines de chapons¹⁰⁵. Mais c'est surtout après la diffusion de la culture du maïs que l'activité avicole s'est intensifiée. Au XVII^e siècle, de nombreux baux ruraux mentionnent les volailles grasses parmi les redevances que les fermiers doivent à leurs propriétaires. Patricia Pellegrini cite le Comte Gandelet qui, en 1913, souligne que les baux de son domaine comprenaient déjà en 1681 les mêmes redevances, à savoir des chapons et des poulardes¹⁰⁶. D'après Boudol¹⁰⁷, ces redevances en chapons et poulardes figuraient sur tous les baux à la fin du XVIII^e siècle, prouvant que l'engraissement était généralisé. Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, le développement des moyens de transport, et tout particulièrement du train, va faciliter l'exportation des volailles dans les grandes villes de France et à l'étranger et accroître leur renommée. En 1862, fut créé le Comice agricole de l'Arrondissement de Bourg, chargé de récompenser les agriculteurs les plus méritants. L'une de ses premières tâches fut l'organisation, en décembre, d'un concours de volailles

¹⁰³ Jean-Pierre Gay, 1984, p.193.

¹⁰⁴ A. Sirand décrit les essais réalisés par son père : « En 1820 également, mon père fit venir de la Suisse deux superbes vaches pies, poil noir et blanc. Elles ont vécu longtemps et faisaient l'admiration de nos cultivateurs qui s'en disputaient les veaux pour les garder. Mais ce poil ne leur convenait pas ; après celles-ci, mon père en acheta deux autres, d'un poil froment ; elles ont bien réussi et ont peuplé le pays de nombreux élèves qui ont sensiblement amélioré la race dans tous les environs » (1848, p.147).

¹⁰⁵ Patricia Pellegrini, 1991, p.15-16 ; Robert Ferraris, 1991, p.17 ; A. Boudol, 1947, p.47.

¹⁰⁶ Patricia Pellegrini, *ibid.*, p.16.

¹⁰⁷ A. Boudol, 1947, p. 47.

à Bourg-en-Bresse qui eut des répercussions nationales¹⁰⁸. Deux ans plus tard, la volaille bressane vit sa consécration établie à l'exposition de Paris alors qu'un lot de poulardes emporta le premier prix au détriment d'un lot de chapons de La Flèche. Les années suivantes, les marchés aux volailles, fréquentés par les restaurateurs et les charcutiers, se développèrent en Bresse tandis que d'autres concours firent leur apparition à Pont-de-Vaux, Louhans et Montrevel-en-Bresse. Etant donné l'augmentation de la demande liée à la réputation grandissante de volaille de Bresse, des fraudes se multiplièrent. En 1904 fut créé le « Bresse-Club » dont le but était de « **propager, perfectionner et encourager l'élevage des volailles de Bresse** »¹⁰⁹ mais il faut attendre 1933 pour que naisse une véritable Fédération regroupant des Syndicats avicoles. Celle-ci saisit la justice pour que soient définies les conditions d'appellation de la volaille de Bresse*¹¹⁰. En 1936, le Tribunal Civil de Bourg délimita la zone de production en fonction de critères géologiques, géographiques, historiques et agricoles (Cf. Annexe 3) : seules ont droit à l'appellation « volaille de Bresse », les volailles élevées dans la zone définie et présentant les caractéristiques décrites. Les trois variétés de la race furent alors retenues : celle au plumage noir, celle au plumage blanc et celle au plumage gris. Si les chapons et les poulardes, qui réclament un savoir-faire plus précis, n'étaient produits que par certains exploitants agricoles, les poulets étaient présents dans toutes les fermes.

De petites exploitations familiales

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, les domaines agricoles bressans, très nombreux, étaient, pour la plupart, de petites voire très petites exploitations familiales. Leur superficie moyenne tournait autour de 7 à 10 hectares¹¹¹. Lavoille précise même que « **dans la Bresse septentrionale, plus de la moitié des exploitations ne dépassent pas 6 ha** »¹¹². Ces petits domaines n'étaient généralement exploités que par l'agriculteur, souvent propriétaire, et les membres de sa famille. Néanmoins quelques exploitations atteignaient douze, quinze, voire vingt hectares. Un habitant de Saint-Etienne-du-Bois se souvient de celle qu'entretenaient ses parents : « **quinze hectares, en 1920, c'était une grosse exploitation. C'était déjà un gros morceau** ». Celles qui dépassaient les trente hectares, et qui bénéficiaient d'un parcellaire groupé, étaient particulièrement remarquées. A Saint-Etienne-du-Bois, la ferme de Chaffoux avec cinquante hectares est systématiquement citée lorsqu'il est question de grands domaines. Ceux-ci étaient mis en fermage auprès de notables paysans, mais certains étaient exploités par les propriétaires terriens, eux-mêmes agriculteurs. Les fermes de plus de quinze hectares nécessitaient

¹⁰⁸ D'après Ferraris, le fait que les deux plus belles pièces du concours furent offertes avec publicité à Napoléon III participa à cette renommée (1991, p.21).

¹⁰⁹ A. Boudol, 1947, p.50.

¹¹⁰ Les termes suivis d'un astérisque renvoient à un glossaire qui présente de manière succincte les aliments et mets locaux.

¹¹¹ A. Boudol, 1949, p.139.

¹¹² Lavoille G., 1938, p.52.

l'apport d'une main d'oeuvre extérieure : servantes, commis, valets, bergers louaient leur service pour l'année. Le nombre de domestiques dépendait de la taille de l'exploitation : « **En principe y avait toujours les enfants, mais il fallait toujours au moins un commis ou parfois deux et une servante. A Chaffoux, y avait le patron, y avait toujours au moins trois hommes pour travailler** ». Dès l'âge de six ou sept ans, les enfants étaient placés dans des fermes plus importantes que celles de leurs parents : « **il y avait des grosses familles. Celui qui était dans un petit domaine qui avait sept, huit hectares, et qui avait six, sept, huit gamins, pfiou, on les dégageait. Deux étaient placés ici, une là... même tout petit, tu allais, tu étais embauché. [...] Les filles chez moi, elles allaient garder des gamins, y en a même une qui était commis** ». Les servantes s'occupaient des jeunes enfants du ménage ainsi que du bétail. Les enfants, qu'ils soient de la maison ou qu'ils soient domestiques, avaient à charge le bétail et les petits travaux de la ferme. Le 11 novembre, jour de la Saint Martin, marquait la date de renouvellement des contrats d'embauche et des baux ruraux, pour les quelques grosses exploitations affermées.

De petite superficie, ces exploitations avaient également une faible productivité. Il n'y avait souvent qu'une ou quelques vaches dont la production laitière était maigre : « **une ferme qui avait une dizaine de vaches, c'était déjà une belle ferme** », « **une vache laitière, quand j'étais gamin, quand elle avait fait dix ou douze litres de lait par jour, c'était une bonne vache** ».

De même, si l'aviculture était un apport essentiel à l'économie de la ferme, le nombre de volailles vendues sur le marché restait modique. Une éleveuse à la retraite remarque : « **nos mères quand elles avaient vingt poulets en épinette, elles en avaient beaucoup, elles allaient en vélo les vendre au marché. Et si elles faisaient vingt chapons, ça faisait déjà beaucoup** ».

Enfin, seules les fermes un peu importantes possédaient une paire de boeufs. Ceux-ci ont progressivement été remplacés par des chevaux à l'Entre-deux-guerres, puis par les tracteurs.

Un système agricole cohérent aux productions complémentaires

Pendant longtemps en Bresse, plus que dans d'autres régions de France et sous une forme particulièrement aboutie, les exploitations ont produit tout ce dont elles avaient besoin, fonctionnant presque en autarcie. Hormis les surplus de blé, les cultures végétales étaient entièrement écoulées dans les fermes ; seuls les produits de l'élevage étaient mis à la vente sur les marchés locaux. La plupart des exploitations étant exploitées en faire-valoir direct et non affermées, le besoin de liquidité était moins important que dans d'autres régions.

De même que les productions végétales étaient auto-consommées, la plupart des semences nécessaires à l'exploitation étaient auto-produites. Elles étaient sélectionnées au sein de la production familiale sur les récoltes précédentes, selon le procédé qualifié de « sélection massale » et décrit par Jean-Pierre Gay à propos du maïs : « **la sélection massale est une technique qui consiste à choisir dans une population, dont la fécondation n'est pas contrôlée, certains épis dont les grains seront utilisés comme**

semences l'année suivante. Il y a 7 à 10 000 ans, ce type de sélection était déjà pratiqué par les Indiens. Au début de notre siècle, cette sélection était encore pratiquée d'une manière empirique par nos parents et nos grands-parents. Les plus beaux épis étaient récoltés, mis à sécher soigneusement, et leurs grains étaient utilisés comme semences »¹¹³. Cette technique était utilisée pour le maïs mais également pour d'autres cultures comme les haricots ou les courges. Ainsi, chaque exploitation possédait ses cultivars¹¹⁴, parfois très différents d'une famille à une autre. En 1864, dans le *Journal d'Agriculture, Lettres et Arts*, un propriétaire signale qu'il a repéré chez son fermier à Curtafond un « **maïs blanc d'une singulière forme au plafond de la cuisine. [...] Ce grain est très farineux et la partie cornée, mince ; il se brise assez bien sous la dent et je remarque que le goût de maïs est peu prononcé, chose assez avantageuse pour la panification** »¹¹⁵. Quant aux volailles, si les sujets étaient également sélectionnés sur l'exploitation, les coqs étaient néanmoins échangés de temps en temps entre fermes.

Au sein du système agricole bressan, les trois activités centrales - la culture du maïs, l'élevage des volailles et la production laitière - sont particulièrement complémentaires et interdépendantes.

En effet, le maïs, qui occupait une place prioritaire parmi les cultures, servait prioritairement à l'alimentation des animaux : la paille¹¹⁶ et les maïs fourragers étaient consommés par les bovins (boeufs et vaches) ; les grains entiers, séchés et conservés sous les auvents, étaient destinés aux volailles (gallinacés, pigeons, etc.) : « c'est le maïs qui a fait la volaille » entend-on souvent, ce qui prouve l'étroite relation entre ces productions. Une fois sec et égrené, le maïs était porté au moulin pour être transformé en farine. Celle-ci entrait dans la composition des pâtées pour l'engraissement des volailles, des porcs et dans une moindre mesure des vaches. Chaque exploitant cultivait plusieurs variétés de maïs afin d'adapter l'alimentation aux étapes de la production : « **y avait du maïs qui avait des grains ronds, quoi, un maïs normal et il y avait ce qu'on appelait du petit riz : c'était des petites panouilles***¹¹⁷ avec des petits grains et on en semait toujours un peu pour donner aux petits poussins, quand ils commençaient à manger, on leur donnait du petit riz ». Une partie des épis était récupérée pour l'alimentation des hommes. Torréfiés dans le four de la ferme, ils étaient portés au moulin pour être finement moulus et transformés en farine de *gaudes**.

Outre le maïs, les vaches recevaient pour nourriture « **un bon barbotage : bouillie**

¹¹³ Jean-Pierre Gay, 1984, p.210.

¹¹⁴ Terme botanique désignant un « ensemble de plantes cultivées qui peut être clairement défini par des caractères morphologiques, physiologiques, cytologiques, chimiques ou autres et qui, après multiplication sexuée ou asexuée, garde ses caractères distinctifs » (*Dictionnaire d'agriculture*, 1999).

¹¹⁵ « Maïs amélioré », 1864, p.87-89.

¹¹⁶ Les feuilles servaient également à la confection de paillasses et de matelas.

¹¹⁷ **Les termes locaux sont signalés en italique uniquement à la première occurrence.**

de son, légumes (rave, pommes de terre, farine d'orge ou d'avoine). On faisait cuire les légumes dans la chaudière. L'été on allait leur chercher du trèfle ». Le lait, considéré comme la production principale, était écrémé : la crème était transformée en beurre pour être vendue sur le marché. Sur chaque domaine, était entretenue une plante présentant de larges feuilles pour le transport des mottes de beurre¹¹⁸. Les sous-produits de la fabrication - le lait écrémé, le babeurre et le petit-lait (issu de la fabrication des fromages) - étaient donnés aux volailles et aux porcs. Ils constituaient une part non négligeable de leur alimentation. Lorsque le lait fut vendu aux coopératives laitières (beurreries), celles-ci retournaient le lait écrémé dont elles ne savaient quoi faire et que les agriculteurs réclamaient. Pour cette raison, Patricia Pellegrini présente l'élevage de la volaille comme une « production dérobée »¹¹⁹. Une partie du lait de vache, transformé ou non, était néanmoins conservée pour la nourriture des hommes. A cette production laitière, il faut ajouter le lait de chèvre, destiné aux humains.

Dans les champs de maïs, à l'extrémité des sillons, il était d'usage de planter des haricots grimpants, afin que les pieds de cette céréale, une fois éclaircis, servent de tuteurs. A l'ombre de cette plante, on semait également des courges dites « à cochon* » en quantité très importante (« on en ramassait des tombereaux » entend-on souvent dire)¹²⁰. Celles-ci servaient en effet à l'alimentation des porcs et des vaches mais étaient également consommées par les hommes.

En plus des laitages et du maïs, les porcs étaient donc nourris, selon les saisons et l'état d'engraissement, avec divers légumes (betteraves et feuilles de betterave, courges, pommes de terre), des céréales (son, etc.) et les restes de la cuisine et du jardin (« **Y avait toujours les eaux de vaisselle, ça fait une eau grasse, c'était jamais perdu, c'était toujours pour les cochons** »). Leur pâtée, ainsi que celle des vaches, était cuite dans une chaudière, grande marmite réservée à cet effet. Les porcs étaient essentiellement destinés à être consommés à la ferme mais quelques exploitations en commercialisaient.

Le blé, porté comme le maïs au moulin, procurait la farine nécessaire au ménage. Tous les huit à douze jours, le pain était cuit dans le four familial. Chaque ferme disposait d'un tel bâtiment, qui comprenait généralement non seulement l'espace de cuisson où étaient disposés le four à pain proprement dit et la chaudière à cochon mais également, à l'arrière, les loges à cochon, le poulailler et parfois une remise pour les cages à lapin et les instruments de la ferme. Les restes de pâte à pain, bonifiés d'oeufs et de beurre, servaient à la fabrication de tartes, garnies des ingrédients de la ferme : courges, fromage blanc* (de vache ou de chèvre), oeufs, *paria**, *pourri**, *fromage fort**, *bouillie blanche**, pommes, prunes, mais aussi tout simplement de beurre ou de crème fraîche. Les informateurs soulignent la concordance des appareils¹²¹ avec la saison et les produits à

¹¹⁸ Il s'agit de *Rumex patientia* Linné, de la famille des polygonacées (Philippe Marchenay, communication personnelle).

¹¹⁹ Patricia Pellegrini, 1991, p.17.

¹²⁰ Philippe Marchenay remarque que l'on retrouve dans le sud/ouest de la France cette culture associée du maïs et des haricots, association qui suppose une maîtrise parfaite des croissances (communication personnelle).

disposition : « **on mettait de la crème ou des pommes... tout dépend de la période** ».

Les légumes et les fruits de consommation domestique étaient produits sur l'exploitation, dans les champs ou les jardins potagers. Tous les domaines transformaient leur eau-de-vie et beaucoup produisaient également du vin de médiocre qualité.

En somme, l'organisation des exploitations prenait en Bresse la forme d'un « système » agricole cohérent, au sens d'une structure organique dont les éléments sont intimement solidaires et interdépendants et qui semble se suffire à elle-même. La complémentarité entre les productions animales, les productions végétales et les besoins humains était particulièrement forte. La majorité des produits trouvait un débouché au sein de la ferme selon une logique d'auto-consommation, tandis que chaque bien nécessaire était obtenu selon une logique d'auto-production, formant ainsi un système relativement fermé.

Du bon usage des restes

Au sein d'un système alimentaire où est essentiellement consommé ce qui est produit sur l'exploitation, tout doit être utilisé. Maintes productions en Bresse permettaient de tirer parti des choses les plus médiocres, des aliments qui ne pouvaient pas se conserver en l'état ou des déchets de la confection d'autres productions : « **autrefois, c'était souvent que l'on faisait des choses pour conserver, par économie, pour ne pas perdre les productions** ». Les productions les plus spécifiques de la région résultent de cette logique consistant à utiliser le plus efficacement possible les ressources disponibles : le fromage fort, les gaudes, la paria, voire le *civier** ou encore les tartes, apparaissent comme des sous-produits, issus de l'exploitation de restes, de résidus, de déchets, en somme des aliments les moins nobles.

En effet, le fromage fort est une préparation fromagère qui satisfaisait les préoccupations économiques des maîtresses de maison. Grâce à ce produit, elles réutilisaient les fromages impropres à une consommation en l'état et évitaient ainsi tout gaspillage. Tous les informateurs ont utilisé pour décrire cette fabrication des termes significatifs, mettant en avant la récupération de produits de peu de valeur : des « vieux fromages », des « restes », des « déchets », des « fromages très très secs » - ce qui rend difficile la consommation de table -, voire des « restes de vieux fromages » - dont on imagine l'état de déchet par excellence !

Les gaudes, elles aussi, sont présentées comme un sous-produit et non comme une production première, une fabrication en soi. En effet, le maïs était prioritairement destiné, après séchage, à l'alimentation des animaux¹²², et principalement aux volailles ; seuls les épis qui ne pouvaient être conservés pour cet usage étaient transformés en gaudes.

¹²¹ Terme technique de pâtisserie désignant la garniture d'une tarte.

¹²² Après la récolte du maïs, à l'automne, les épis, appelés panouilles, étaient triés et défeuillés (*dépillés*) lors de veillées « dépillage » entre voisins, auxquelles participaient parents et enfants. A cette occasion, les spathes qui entourent les épis étaient supprimées sauf quatre qui, retournées, étaient nouées avec celles de quatre à six autres épis. Ainsi solidarisés en *raisins*, les épis étaient suspendus sous les auvents afin de sécher au gré du vent.

Myriam Gaxotte¹²³ a ainsi recueilli auprès de ses informateurs la précision selon laquelle, s'il y avait trop de gaudes, certains grains pouvaient être donnés aux poules, mais qu'à l'inverse, s'il manquait de gaudes, on ne reprenait jamais des épis « suspendables » pour en augmenter les réserves insuffisantes. Seule la présence de surplus, de restes, autorise donc la fabrication de gaudes. Celles-ci étaient confectionnées selon une logique de récupération, de non-gaspillage qui pousse à transformer toutes les matières premières, quelles qu'elles soient. Cette farine était produite à partir de plusieurs sortes d'épis de maïs : ceux cueillis avant maturité des grains, dont on disait qu'ils étaient « au lait », et qui ne pouvaient pas se conserver, ceux dont les spathes (appelées *pilles*) s'étaient détachées et ne pouvaient donc pas être accrochés et enfin ceux, mal fécondés, auxquels il manquait des grains : « **y avait deux choses, y a celui qui était pas mûr, qui risquait de moisir perdu et y a des fois celui que la pille tenait pas. Alors on les mettait aux gaudes** ». Dès lors, ces épis étaient désignés par le terme de gaudes : « **ces épis qui n'étaient pas mûrs, on les appelait les po^{*124}, les gaudes** ». Ce sont d'ailleurs ces épis au lait qui sont généralement considérés comme les meilleurs pour la fabrication des gaudes. Laurence Bérard et Philippe Marchenay soulignent que « **l'état physico-chimique des sucres présents à ce stade dans les grains immatures y est peut-être pour quelque chose** »¹²⁵.

En précisant que les gaudes étaient confectionnées à partir des « maïs pas assez mûrs », les informateurs se réfèrent à un emploi précis et laissent entendre « pas assez mûrs pour leur utilisation normale ». Ces épis qui risquaient de moisir, qui étaient « pâteux », « qu'on ne pouvait pas mettre à sécher », qui « n'allaient pas »¹²⁶, « il fallait en faire quelque chose » reconnaît un Stéphanois après avoir insisté sur l'absence de gaspillage. Ils étaient alors voués à la fabrication des gaudes, « comme on n'avait pas d'autres moyens pour les faire sécher ». Les propos des Bressans ne mettent pas, *a priori*, en valeur les matières premières utilisées pour les gaudes : cet aliment apparaît clairement comme un sous-produit, une production dérivée.

Quant à la paria, elle permet, là encore, d'exploiter toutes les matières premières à disposition, en conservant des poires - et dans une moindre mesure des pommes ou d'autres fruits - qui sans cette transformation auraient été perdues. Cette fabrication permettait de tirer profit des fruits les plus mauvais, qu'ils soient abîmés et difficiles à conserver ou bien qu'il s'agisse de variétés qui ne convenaient pas à la consommation de table. Ainsi, les informateurs se souviennent, pour chaque variété utilisée, de leur médiocre qualité organoleptique. Le jus, première étape de la fabrication, était obtenu, à Saint-Etienne-du-Bois, à partir des pommes camion, « variété ancienne, locale. Entièrement rouges, mais qui sont petites ». Ce sont donc des fruits de taille modeste qui

¹²³ Myriam Gaxotte, 1989, p.19.

¹²⁴ **Nous avons retenu l'orthographe proposée dans l'article de Laurence Bérard et Philippe Marchenay, « Les gaudes en Bresse : pratiques techniques et consommation » (sous presse).**

¹²⁵ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, « Les gaudes en Bresse : pratiques techniques et consommation » (sous presse).

¹²⁶ La liste des propos allant dans ce sens serait encore longue.

sont récupérés. D'autres se souviennent de l'utilisation de fruits bien plus altérés : « **on prenait des poires vertes, les tombées qui étaient trop abîmées, on pouvait les mettre en jus, on faisait réduire. Et le reste, les jolies, on les gardait pour éplucher** ». Ce témoignage confirme la pratique d'une gestion très stricte des fruits passant par une double sélection : les moins bons étaient réservés à la fabrication de la paria, et parmi eux, les plus vilains étaient triés pour être pressés. Quant aux poires, coupées en morceaux pour être cuites dans ce jus, il s'agissait également de diverses variétés, toutes peu gastronomiques. La poire *chonaille* ou *chonay* en parler local bressan et la poire curé sont les plus souvent citées. La première est présentée comme « la meilleure, la spéciale à faire la paria » si bien que certains disent de cette variété qu'elle « était exprès pour ». Elle était néanmoins, comme la pomme camion, de petite taille. Quant à la seconde, réputée assez fine et plus grosse que la précédente, les informateurs précisent qu'elle « était bonne cuite », laissant entendre qu'elle l'était moins à l'état cru ! Désiré Bois confirme cette impression dans son ouvrage sur les fruits. Dans le passage consacré à la « Poire de Curé (Belle de Berry, Belle Adrienne) », il précise que « **le fruit, moyen, piriforme, assez beau, de qualité médiocre à l'état cru, est meilleur après cuisson** »¹²⁷. Parmi les autres variétés utilisées, la « petite poire verte » est l'une des moins appréciées en raison de la multitude des grains qui parsèment sa chair : « **elle est pas si bonne parce qu'elle est bien granuleuse, la poire verte, ça fait un peu des grains** » ; tout le monde s'accorde pour cette raison à la décrire comme un fruit presque immangeable, par des comparaisons fortes : « **c'est une poire qui est comme ça, qui est pas bien grosse et qui est très sucrée mais qui est... sableuse alors ! Qui a des graviers, des... Incroyable** », « on s'en met plein les dents ». C'est pourquoi elles n'étaient souvent utilisées que pour la fabrication du jus. Parfois, les Bressans ajoutaient des poires sauvages, elles aussi petites et impropres à la consommation à l'état de fruit. Enfin, à Saint-Trivier-de-Courtes, la « poire livre » entrait dans la fabrication du *vincuit**, préparation proche de la paria. Contrairement aux variétés précédentes, son poids était important mais sa chair totalement fade : « **c'était pour la quantité. On disait la poire livre parce qu'elle faisait cinq cents grammes. Elle ne valait absolument rien. Mais elle faisait de la quantité** ». Certains la comparent à la betterave sucrière et ajoutent « **elle n'était pas bien bonne, elle était neutre, cuite, elle donnait pas d'autre goût** ». En somme, les fruits utilisés pour la réalisation de la paria étaient des variétés de petites tailles, à la chair de piètre texture (granuleuse, sans parfum) ou encore détériorée. Les descriptions qui en sont faites mettent rarement ces fruits en valeur !

Selon cette même logique d'utilisation des résidus, le civier a, lui aussi, souvent été décrit comme « un moyen de tout récupérer dans le cochon ». Cette charcuterie était confectionnée à partir des pieds et de la tête du porc mais aussi des petits morceaux de viande qui ne pouvaient être utilisés autrement : « les restes allaient au civier ».

En fait, rares sont les produits locaux pour lesquels au moins l'un des informateurs n'ait pas dit, d'une manière ou d'une autre, qu'il s'agissait de l'utilisation d'un reste ou résidu. Ainsi, des tartes, toutes les personnes âgées ont rappelé qu'elles étaient faites à partir d'un reste de pâte à pain : « **quand on mettait le pain au benon¹²⁸, s'il en restait un petit peu, moi je revois ma mère, avec une boule de pâte à pain dans lequel elle**

¹²⁷ Bois Désiré, 1996 (1928), p.301.

mettait un oeuf, elle mettait un petit peu de beurre, elle faisait une petite pâte briochée, comme ça ».

Quant au beurre clarifié, appelé « beurre fondu » ou « beurre noir », il était fabriqué l'été, période d'abondance laitière, à partir de la surproduction de beurre frais, et permettait de gérer et conserver un excédent pour les périodes de pénurie :

« y avait un moyen de conservation du beurre, c'était de le faire fondre. Les ménagères dans les fermes, y avait un moment où le beurre se vendait très mal, y avait des grosses différences de prix, au grand moment de production du lait, qui était en général juillet/août, le beurre se vendait mal, alors les ménagères en profitaient pour se faire un stock de beurre pour l'hiver. Parce que l'hiver, elles n'allaient pas employer du beurre pour la cuisine, parce qu'il était tellement cher l'hiver qu'il valait bien mieux le vendre, le peu qu'on pouvait produire il valait mieux le vendre, donc elles le faisaient fondre et puis elles le mettaient dans des cruches de terre, en grès ».

De même, lorsqu'une motte de beurre était imparfaite, elle était transformée en beurre noir : ***« des beurres qui ne tenaient pas. Ils ne pouvaient pas aller au marché. Ils coulaient, donc on les faisait fondre, on les gardait pour l'hiver*** ». Quant à la consommation de beurre frais, elle n'était pas non plus choisie mais résultait de l'incapacité à le vendre, par exemple lorsque les quantités étaient insuffisantes pour faire une motte : ***« j'ai vu mes grands-parents faire le beurre. On faisait, je ne sais pas, huit livres, dix livres, quinze livres, je ne me rappelle plus et le dernier morceau qui restait, si y en avait pas quatre cents grammes et bien c'était le morceau qui restait pour la maison*** ».

La seule production alimentaire qui ne soit pas présentée comme étant une production dérivée ou l'utilisation d'un reste, la volaille de Bresse est élevée au rang de la perfection¹²⁹. Productions nobles, vers lesquelles sont tournés tous les soins, les chapons, poulardes et poulets étaient destinés à être commercialisés si bien que n'apparaissaient sur les tables paysannes que ceux qui présentaient des défauts : ***« autrefois, les Bressans consommaient quand même beaucoup de volailles mais c'était les fins de série, les petites, les crevures comme on dit. Les pattes cassées. Tout ce qui n'était pas bon à vendre*** ». ***« On ne mangeait pas de chapon, ou alors un qui n'était pas si joli, qui avait de la crête qui avait repoussé, un peu raté quoi. Les jolis ils partaient*** ». Ce ne sont, à nouveau, que des rebuts qui sont consommés par les exploitants.

Tout se passe comme si les productions locales spécifiques entrant dans l'alimentation paysanne était essentiellement composées de produits dérivés : sans reste de pâte, pas de tarte ; sans surproduction de beurre, pas de matière grasse ; sans fruits de mauvaise qualité, pas de paria ; sans épis immature, pas de gaudes ; sans volaille

¹²⁸ Terme vernaculaire désignant le paneton.

¹²⁹ Nous devons pourtant relativiser ce propos car si les Bressans ne présentent pas la volaille comme une production issue de restes, l'analyse du système agricole montre que la qualité spécifique de cette production à, entre autres, pour origine la nature de son alimentation qui est composée des produits dérivés de la fabrication du beurre et des fromages (le petit-lait, le babeurre), ce qui la fait apparaître à certains, dont Patricia Pellegrini (1991), comme une « production dérobée ».

abîmée, pas de volaille, etc.

Ces productions, et tout particulièrement le fromage fort, le civier, la paria et les gaudes révèlent la capacité des Bressans à apporter de la plus-value à des produits bruts de moindre qualité, peu valorisés. Leur transformation suppose un ensemble de savoir et savoir-faire particulièrement élaborés et spécifiques à chaque produit qui leur donnent une singularité. Ces matières premières subissent une revalorisation par un investissement temporel (le temps qui leur est consacré n'est pas négligeable tant pour les préparations au sens strict que pour les cuissons), un investissement spatial (les individus se déplacent vers les lieux de fabrication et les produits eux-mêmes circulent), un investissement physique (le travail demande tantôt de la force, tantôt des gestes répétitifs, ou encore minutieux ; ces fabrications engagent les corps qui sont parfois marqués comme lors de la cuisson de la paria lorsque les éclaboussures brûlent la peau) mais également un investissement en terme d'attention (la précision est de rigueur dans plusieurs des préparations, sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement : ne pas faire attacher la paria, ne pas brûler les épis de maïs, moudre les grains à la bonne grosseur, ne pas hacher trop fin le civier, ajouter les bonnes quantités de fromage dans le récipient de fromage fort, etc.). Les productions bressanes les plus spécifiques sont issues d'une élaboration mobilisatrice. Par une appropriation culturelle, des sous-produits sont transformés en productions alimentaires singulières et porteuses de sens. Ainsi le fait que la plupart des productions locales soient réalisées à partir de rebus n'est sans doute pas seulement lié à une stricte raison économique. Ces techniques culinaires, par la gestualité et l'investissement spatio-temporel, créent de la subjectivité collective. Cette question semble redevable de l'anthropologie de la matérialité¹³⁰ (le geste produit de la culture) telle qu'elle sera à nouveau évoquée avec la question du goût et des préférences organoleptiques (Cf. Chap.4.).

1.1.2. ... à une agriculture plus spécialisée mais secondaire

En cinquante ans, à l'image du reste du pays, la société bressane s'est radicalement transformée. Le principal changement est la baisse de l'activité agricole : l'agriculture n'est désormais plus en Bresse un secteur dominant l'économie locale mais s'avère secondaire. Alors qu'avant la Seconde Guerre mondiale, la proportion d'exploitants agricoles était très élevée, en 1990, seul 4,8% de la population active travaillait dans l'agriculture. A Saint-Etienne-du-Bois, d'anciens agriculteurs soulignent cette évolution marquante : dans le hameau de « **Pommier, on était une dizaine, maintenant ils ne sont plus que deux** » compte l'un d'entre eux, tandis que son voisin conclut au même résultat : « **on était onze à La Claison, il y avait onze ménages qui vivaient de l'agriculture. Aujourd'hui il en reste un** ». Néanmoins, la population bressane reste plus rurale que la moyenne nationale (près de 43% de la population habite dans une commune rurale).

La baisse de l'activité agricole n'est pas sans conséquence sur le système alimentaire local. Les consommateurs n'étant plus des exploitants agricoles,

¹³⁰ Cf. à ce sujet Jean-Pierre Warnier, 1999.

l'auto-production n'est plus aussi évidente. Les élevages bovins, caprins et porcins, desquels était tiré l'essentiel de l'alimentation carnée et laitière, ne sont plus systématiques : ils ne sont produits que dans les exploitations agricoles, dont le nombre est maintenant minoritaire par rapport à l'ensemble des ménages, et par quelques particuliers, de manière sporadique ; seuls les lapins et les volailles sont encore couramment élevés par certaines personnes. De nombreuses productions, issues selon une logique d'auto-consommation des matières premières de la ferme, ne sont désormais plus fabriquées de manière domestique. L'exemple le plus flagrant est celui du pain dont la fabrication domestique, à partir du blé de l'exploitation, s'est progressivement réduite : **« pour les foins ou les moissons, on n'avait pas bien le temps, on disait "et bien ma foi tant pis, on va aller chercher du pain au village et on va repousser la fournée d'un jour ou deux" », « nous, comme on était une grande famille, il n'y avait pas assez de blé pour faire la soudure. On achetait le pain au mois de juillet, on achetait une fournée chez le boulanger »**. Les boulangers ont effectué de plus en plus régulièrement des tournées dans les fermes ; beaucoup d'entre eux étaient polyvalents, assurant le statut de grainetier ou tenant également un bistrot : **« parce que le boulanger n'avait pas beaucoup de boulot. Jusqu'en 1950, il ne vivait pas qu'avec la boulangerie, parce qu'il n'y avait que les gens du village pour acheter du pain. Et encore, dans les gens du village, y en a qui avaient un four »**. Avec l'augmentation de la demande, les boulangers se spécialisèrent et élargirent leurs fabrications : **« après la guerre, ils ont commencé à faire de la tarte et de la brioche pour la vogue »**. A Saint-Etienne-du-Bois, les fabrications domestiques se sont poursuivies, dans certaines familles, bien après la Seconde Guerre mondiale avant d'être définitivement arrêtées : **« mon frère, André a dû en faire jusqu'en 65, c'est un des derniers qui en faisaient »**.

Parallèlement à la baisse du nombre des exploitations, le système agricole a connu des changements importants dont certains ont des conséquences directes sur l'existence et le statut des productions agricoles et alimentaires locales. Le premier constat est celui de l'augmentation considérable de la taille des exploitations. La Bresse restant découpée en une multitude de petites propriétés, les jeunes qui s'installent - car les agriculteurs sont aujourd'hui pour la plupart locataires - éprouvent souvent des difficultés à constituer des parcelles groupées¹³¹. Ces agrandissements se sont assortis d'une certaine spécialisation : les fermes ne sont plus aussi polyvalentes. Actuellement, l'agriculture bressane est portée par quelques secteurs phares, l'élevage bovin pour lequel il faut distinguer la production de viande et la production de lait, l'élevage porcin, l'aviculture et les céréales. Certaines fermes se sont spécialisées dans quelques, voire une seule, de ces activités. Les autres productions sont délaissées. A titre d'exemple, le nombre de chèvres, regroupées dans quelques exploitations, a été divisé par trois et la production laitière par deux, si bien que cette production ne pèse plus guère en terme économique.

La production laitière bovine occupe une place prépondérante dans l'économie agricole de l'Ain et tout particulièrement de la Bresse : le lait est l'une des principales richesses agricoles du département. En instaurant les quotas laitiers, la P.A.C. de 1984 a

¹³¹ Jean-Louis Peltier, chargé de mission de références économiques à la Chambre d'agriculture de l'Ain, communication personnelle, 8 mars 2001.

contribué à réduire le nombre d'exploitations ayant des vaches laitières. Cette mesure a particulièrement marqué la Bresse. Ce sont essentiellement les petites exploitations de polyculture qui, profitant de la prime offerte, ont cessé leur activité laitière, si bien que cette mesure a accru la spécialisation laitière des grosses exploitations. En 1995, l'étable laitière moyenne comptait 32 vaches. 440 exploitants (soit 20% de l'ensemble) détenaient plus de 40 vaches laitières alors qu'en 1980 ils n'étaient que 200. De même, en 1980, la moitié des éleveurs possédaient moins de 10 vaches, ils ne sont plus que 11% en 1995¹³². Moins d'une dizaine de collecteurs-transformateurs se partagent la zone de collecte laitière dont les beurreries coopératives de Foissiat et d'Étrez, les coopératives de Saint-Trivier-de-Courtes, de Bourg-en-Bresse, la fromagerie de Treffort, etc. A côté de l'élevage laitier, se sont développés les troupeaux allaitants. Entre 1983 et 1995, le nombre de vaches nourrices a presque doublé. La race charolaise est la plus répandue, devant quelques limousines et blondes d'Aquitaine.

Avec deux cents élevages, plus ou moins spécialisés, l'Ain se distingue par une activité porcine élevée au regard du reste de la région Rhône-Alpes. En 1999, le cheptel porcin dans ce département représentait 147 000 têtes soit 40% de la production totale en Rhône-Alpes¹³³. Au sein du département, la Bresse concentre l'essentiel du cheptel, soit environ 70% de la production¹³⁴. Cette production doit néanmoins être relativisée par rapport à la production nationale puisque si l'Ain est au premier rang de la région Rhône-Alpes, elle n'occupe que la 15^{ème} place au niveau national avec moins de 1% du tonnage français.

La volaille n'est plus comme autrefois une « production dérobée », pour reprendre l'expression de Patricia Pellegrini. Cette auteur souligne d'ailleurs que « **la tendance actuelle se renverse car de plus en plus de jeunes s'installent avec la volaille de Bresse comme production principale, ou à part égale avec une autre** »¹³⁵. La volaille est en effet la quatrième richesse agricole du département de l'Ain après les céréales, le lait et les bovins. En terme économique, l'aviculture est en progression et elle occupe en Bresse une place bien particulière. Recouvrant un territoire de 3536 km² délimité par le Doubs au nord, la Saône à l'ouest, la Veyle et la Dombes au sud et le Revermont à l'est, la zone d'appellation de la volaille de Bresse chevauche trois départements (la Saône-et-Loire, l'Ain et le Jura), relevant de trois régions différentes (la Bourgogne, Rhône-Alpes et la Franche-Comté)¹³⁶. Le jugement de 1936, délimitant cette zone, a été renforcé par la « Loi du 1^{er} août 1957, relative à la protection de l'appellation « volaille de

¹³² Agreste, 1996.

¹³³ Chambre d'Agriculture de l'Ain, 2001, *La filière porcine*.

¹³⁴ Jean-Louis Peltier, communication personnelle.

¹³⁵ Patricia Pellegrini, 1992, p.17.

¹³⁶ Avec la zone de la volaille de Bresse se dessine une nouvelle délimitation de la Bresse, différente des délimitations historiques et politiques (Cf. Annexe 1) mais qui tend à se rapprocher d'une délimitation géologique. Elle s'étend sur 90 km de long et 40 km de large.

Bresse » » (Cf. Annexe 4). Contrairement au jugement précédent, celle-ci n'a retenu que la volaille de race Bresse blanche, excluant celles au plumage noir et au plumage gris. Cette loi reconnaît la création et précise les fonctions d'un Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse. Après l'arrêté de 1970, puis celui de 1989, le décret de 1995 (Cf. Annexe 5) définit les conditions de production et d'agrément des Appellations d'origine contrôlées « volailles de Bresse », « poulet de Bresse », « poularde de Bresse » et « chapon de Bresse ». Depuis la création, en 1955, d'un Centre de sélection à Béchanne sur la commune de Saint-Etienne-du-Bois qui a « **pour but de maintenir et d'améliorer la race pour obtenir un cheptel plus homogène et plus productif. Il possède aussi la fonction d'accoureur** »¹³⁷, si bien que les éleveurs achètent leurs poussins d'un jour auprès des accoueurs qui se fournissent dans ce centre. Le nombre de poulets de Bresse, si l'on fait l'impasse sur les fluctuations, a fortement augmenté : il est passé d'un peu plus de 1 133 000 en 1977 à 1 376 000 en 1998¹³⁸. Etant donné que le nombre d'éleveurs ne cesse de diminuer (ils étaient 1095 en 1977 sur la zone d'appellation contre 329 en 1998), la taille des exploitations est en augmentation constante. Le nombre moyen de poulets par exploitation a presque quadruplé : de 1035 à 4053. Les quelques agriculteurs qui se sont fortement spécialisés dans la volaille A.O.C. sont essentiellement installés en Saône-et-Loire¹³⁹. Quant aux chapons et poulardes qui nécessitent un travail minutieux, leur nombre est moindre par rapport aux poulets : 15 630 chapons ont été recensés sur les 21 872 déclarés en 1997, 17 597 poulardes sur les 17 962 déclarées. La rentabilité de cette production est supérieure à celle des poulets A.O.C.. Production de luxe, la volaille de Bresse représente le fleuron de l'agriculture bressane.

En ce qui concerne les cultures, le département de l'Ain s'est spécialisé dans les productions céréalières (en 1998, elles représentaient 60% des productions végétales), dont l'essentiel des cultures est situé en Bresse et dans la Dombes. Parmi les céréales, le maïs, en raison de son bon rendement, est prédominant (56% du total des céréales en surface cultivée, pour seulement 15% au niveau national)¹⁴⁰. Après le maïs vient le blé en terme de surface cultivée (27% du total des céréales), puis en proportion moindre l'orge, le triticale, l'avoine, le seigle, le sorgho, etc. La culture du maïs a fait l'objet, après la Seconde Guerre mondiale d'une modification considérable ayant des répercussions sur l'ensemble du système agricole. C'est en effet au début des années cinquante, qu'ont été introduits en Bresse les maïs hybrides, nouvelles variétés plus précoces, permettant une plantation plus dense et présentant un rendement supérieur. En une dizaine d'années, ces maïs hybrides, dont les premières semences d'origine américaine ont été remplacées dès 1957 par celles, mieux adaptées aux conditions climatiques françaises, créées par l'INRA, vont s'imposer. Cette innovation massive conduit à une uniformisation des variétés et un appauvrissement de la biodiversité bressane car les cultivars locaux,

¹³⁷ Patricia Pellegrini, 1992, p.26.

¹³⁸ Chambre d'Agriculture de l'Ain, 2001, *La filière avicole/volaille AOC*, tiré à part.

¹³⁹ Jean-Louis Peltier, communication personnelle.

¹⁴⁰ Chambre d'Agriculture de l'Ain, 2001, *La filière grandes cultures*, tiré à part.

obtenus par sélection massale, sont abandonnés. Par ailleurs, ces nouvelles variétés induisent des changements dans l'ensemble des pratiques culturales. Tout d'abord, les pieds de ces variétés étant moins vigoureux au début de leur croissance, les agriculteurs doivent apporter des engrais et surtout éviter qu'ils soient menacés par des mauvaises herbes. L'emploi de désherbants condamne la culture associée des courges, haricots et maïs qui était pratiquée jusqu'alors dans les champs. De plus, en raison de l'augmentation de la production, les épis ne sont plus mis à sécher sous les avant-toits mais conservés dépouillés, au grand air, dans des séchoirs grillagés appelés également cribs, dispositifs plus économes en main-d'oeuvre. Il n'est plus utile d'attacher les spathes, ce qui met fin aux soirées *dépillages*, décrites précédemment en note de bas de page. Celles-ci sont directement retirées dans les champs, dans un premier temps à la main, puis mécaniquement. En effet, présentant une meilleure résistance à la verse, les maïs hybrides sont ramassés par des corn-pickers qui non seulement cueillent les épis mais les effeuillent également. Enfin, les variétés hybrides ne conservant pas leur uniformité à la seconde génération, les agriculteurs ne peuvent plus procéder par sélection massale et sont contraints de racheter leurs semences chaque année. Si la diversité variétale s'est réduite, le volume des productions a considérablement augmenté suite à l'introduction de ce maïs hybride. Progressivement, cette céréale est passée d'une culture d'auto-consommation à une culture destinée à la vente, qui va être collectée par des organismes stockeurs pour être exportée. Dans ce nouveau système productif, les gaudes, dont la fonction principale était l'utilisation efficace des rebuts du tri imposé par le mode de séchage et l'irrégularité de la production, n'ont plus leur place. Les spathes étant toutes retirées, la différence entre les épis qui en avaient et ceux qui n'en avaient pas n'est plus remarquable. De plus, le maïs, bien plus régulier maintenant, ne donne plus guère d'épis immatures ou mal formés : il n'y a plus que des épis arrivés à maturité.

1.2. Evolutions générales de l'alimentation

Partout en France, les années qui ont suivi la Seconde Guerre mondiale sont marquées par des changements considérables en terme d'alimentation. Jean-Pierre Poulain souligne que : « ***dans l'histoire de l'alimentation occidentale, cette seconde partie du XXe siècle est le temps d'une rupture fondamentale des rapports de l'homme à son milieu. Après des siècles de malnutrition atavique, tout le monde, désormais, mange à sa faim, certes de façon socialement différenciée, mais enfin tout le monde mange. Durablement, s'installe un sentiment d'abondance*** »¹⁴¹.

Les évolutions générales du système alimentaire bressan, depuis la Seconde Guerre mondiale, correspondent globalement à celles qui ont eu lieu, mais souvent plus tôt, dans de nombreuses régions rurales de France. En effet, les principaux changements de l'alimentation bressane, recueillis auprès des informateurs locaux, recourent ceux décrits par de nombreux ethnologues et historiens de l'alimentation, tels que Rolande Bonnain ou Jean-Louis Flandrin. Les ressemblances sont particulièrement fortes avec les données

¹⁴¹ Jean-Pierre Poulain, 1997b, p.103.

collectées à Pau par Ariane Bruneton-Governatori¹⁴².

Nous présentons, dans ce chapitre, les traits fondamentaux du système alimentaire bressan avant la Seconde Guerre mondiale, alors que l'économie locale était encore dominée par l'agriculture, et leurs évolutions jusqu'à aujourd'hui. Bien que les systèmes alimentaires soient toujours en évolution, il est probable qu'avant la Seconde Guerre mondiale, les pratiques étaient plus stables que maintenant. A propos de l'alimentation, Claude Fischler constate que les changements se sont accélérés au milieu du XIXe siècle avec les progrès en agriculture, l'urbanisation, les technologies et le commerce. Mais il ajoute que **« ceci n'est rien à côté de la vitesse à laquelle les consommations et les comportements alimentaires changent dans la période contemporaine la plus récente. C'est en décennies, en années, bientôt peut-être en mois, qu'il faut mesurer la durée des phénomènes en jeu »**¹⁴³. Sans pour autant s'interdire des éclairages plus anciens, nous avons donc retenu cette période que nombre de nos informateurs ont connue et à la suite de laquelle les pratiques vont considérablement changer. Néanmoins, il ne s'agit pas de considérer l'alimentation à cette époque comme quelque chose d'uniforme, de figé et de statique. En effet, les pratiques évoluaient et n'étaient pas identiques dans toutes les familles : certaines d'entre elles étaient restées plus à l'écart des innovations ce qui fait que les informateurs décrivent des pratiques qui n'avaient plus cours ailleurs. A l'inverse, ce qui se faisait dans certains foyers pouvait être encore inconnu d'autres ménages. Par ailleurs, il ne faut pas oublier que les façons de faire, dans un système d'auto-consommation, pouvaient varier considérablement d'une ferme à une autre, et être clairement identifiées et entretenues par chacun : à l'instar du fait que chaque famille cultivait ses propres variétés de maïs ou de courges, chacune pouvait avoir ses propres habitudes alimentaires.

Les données concernant la cuisine *stricto sensu* telle qu'elle était élaborée en Bresse autrefois sont souvent délivrées de façon peu spontanées, contrairement aux histoires portant sur les productions et sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement (Cf. Chap.5.1.1.). Elles demandent de nombreuses sollicitations de la part de l'ethnologue, imposent plus de remémoration de la part des informateurs et présentent de grandes incertitudes. Elles apparaissent, par conséquent, de manière peu stéréotypée et rarement conventionnelle. Peut-être est-ce parce que certaines caractéristiques de cette cuisine perdurent - au moins sous certains aspects - que celles-ci sont difficilement évoquées. Comme le souligne Jean Pouillon, on parle surtout des traditions dont on se sépare : **« d'une tradition vivante on ne parle pas. Inconsciente mais opérante, elle n'apparaît qu'à l'étranger et ensuite seulement alors à soi-même et grâce à lui quand il vous interroge sur les raisons de ce qu'on fait sans y penser. La tradition dont on a conscience, c'est celle qu'on ne respecte plus, ou du moins dont on est près de se détacher »**¹⁴⁴. La continuité brouille les perceptions. D'ailleurs, concernant

¹⁴² Ariane Bruneton Governatori, 1980. Bien que réalisée vingt ans auparavant et portant sur les évolutions depuis le début du XXe siècle, les principaux changements analysés concordent avec ceux signalés en Bresse.

¹⁴³ Claude Fischler, 1993 (1990), p.156.

¹⁴⁴ Jean Pouillon, 1991, p.712.

ces préparations culinaires, les souvenirs s'assimilent aux pratiques contemporaines si bien que l'imparfait et le présent de l'indicatif se mêlent intimement dans les propos : les locuteurs croisent le présent et le passé. Avec leur regard contemporain, les consommateurs observent et décrivent les pratiques alimentaires du passé et construisent une tradition culinaire.

Divers éléments caractérisent un système alimentaire local : les techniques de préparation et de cuisson employées, les principaux aliments utilisés dont les épices et aromates sont des marqueurs déterminants et bien entendu les « fonds de cuisine » dont le plus significatif est la matière grasse de cuisson.

1.2.1. Les matières grasses de cuisson

Sous le nom de « fonds de cuisine », Lucien Febvre désigna en 1938 les éléments fondamentaux du système culinaire qu'il considérait comme étant les plus stables et permanents, et devant résister aux divers changements subis par la société. Parmi ces fonds de cuisine, il s'attacha avec ses collaborateurs à dresser une carte géographique des diverses matières grasses utilisées pour la cuisson des aliments, qui lui semblaient l'exemple le plus manifeste des fonds de cuisine. Ils opposèrent une France du beurre, une France du saindoux, une France de l'huile d'olive, etc. Nous allons voir que si ces éléments participent à la définition d'une cuisine, ils tendent néanmoins à évoluer et ne sont représentatifs que d'une époque. Par ailleurs, il est courant que plusieurs matières grasses appartiennent, en proportions variables, à un même corpus alimentaire, le choix de l'une ou de l'autre étant très codifié selon les préparations et répondant à des logiques souvent complexes et subtiles.

En Bresse, avant la Seconde Guerre mondiale, le beurre coexistait avec le saindoux dans la cuisine paysanne. Auparavant, ce produit laitier, pourtant fabriqué dans toutes les fermes, était réservé à la vente et n'entrait qu'avec parcimonie dans les préparations familiales, probablement devancé par la matière grasse d'origine porcine. Progressivement, avec l'amélioration du niveau de vie, le beurre, mieux considéré, s'est imposé comme corps gras pour la cuisson des aliments au côté du saindoux, encore employé dans quelques préparations comme les pommes de terre à la poêle. Dans certaines familles, à la fin des années trente, ce dernier était totalement absent : « **je n'ai jamais vu mes parents faire de saindoux, le lard blanc comme le lard rouge étaient salés** » déclare un retraité stéphanois. Mais c'est sous la forme de lard salé, que la graisse de porc réapparaît comme matière grasse de cuisine puisqu'à propos des ragoûts qu'il appelle « daubes », cet informateur se souvient que « **on mettait du beurre ou on faisait revenir des lardons avant** » : ceci confirme la coexistence des deux corps gras. De manière générale, le beurre entrait dans de nombreuses préparations : il servait à faire revenir les viandes (ragoûts, rôtis, poulets) et certains légumes dont les haricots ; il entrait dans la confection de pâtes à tarte, de brioches, de béchamels ; de petites noisettes étaient parsemées sur les gratins pour les faire dorer, sur le dessus des pâtes à tarte pour les garnir, sur les tartines de fromage fort grillées, ou encore dans les soupes, etc. A Saint-Etienne-du-Bois, avant la Seconde Guerre mondiale, rares étaient les agriculteurs qui fabriquaient encore du beurre puisque la plupart livraient leur lait dans une des

coopératives. Ils récupéraient alors la quantité de beurre nécessaire à leur consommation et voyaient leur paie réduite d'autant. Quant à la pratique du beurre clarifié, si, à l'Entre-deux-guerres, elle avait disparu dans certaines familles, elle persistait dans d'autres : ce beurre noir, moins noble, était néanmoins préféré au saindoux et servait surtout pour les préparations culinaires. Le fait que les résidus issus de la fonte du beurre, tout comme ceux issus de la fabrication du saindoux, s'appellent indifféremment « grattons » laisse entendre une assimilation de ces deux matières grasses.

L'huile n'occupait qu'une place secondaire. Si elle entrait en tant que graisse de cuisson dans quelques rares préparations comme la fricassée de courge, elle était, en fait, essentiellement utilisée pour l'assaisonnement des salades. La plus courante était l'huile de colza, produite sur l'exploitation. Dans les familles les plus aisées, on achetait déjà de l'huile d'arachide. Durant la guerre, certaines familles ont fabriqué de l'huile de courge et de l'huile d'oeillette. L'huile de noix, produite de manière domestique et très appréciée dans le Revermont voisin, était inconnue dans la majeure partie de la Bresse. Néanmoins, Saint-Etienne-du-Bois étant frontalier avec cette région, certains Stéphanois, habitant dans les hameaux proches de la montagne, y étaient habitués et en fabriquaient pour leur consommation personnelle. Ils ne sont pas représentatifs de l'ensemble de la population bressane, c'est ici une spécificité propre à quelques hameaux de cette commune.

Avec l'augmentation du niveau de vie, la mainmise des coopératives sur la production beurrière et la pénétration des marchés comme moyen d'approvisionnement, le beurre est devenu plus accessible aux préparations culinaires domestiques. Economiser le beurre a, de moins en moins, été une préoccupation familiale.

Actuellement, le beurre est relayé par d'autres corps gras. En fait, si dans certaines familles, le beurre reste la matière grasse principale, dans maintes autres, la consommation s'est nettement affaiblie ; beaucoup reconnaissent utiliser moins de beurre qu'auparavant, parfois dans des proportions considérables. L'huile s'est alors substituée à cette matière grasse. On ne peut qu'être surpris, d'un point de vue culturel, de la rapidité et la profondeur de ce changement. Les matières grasses de cuisson semblent beaucoup moins stables que ne le pensait Lucien Febvre. Plus que l'utilisation courante de l'huile pour les cuissons, l'introduction de l'huile d'olive est notable. Rarissime en Bresse, il y a une dizaine d'années, cette huile s'est imposée dans la cuisine bressane, alors que l'huile de noix, pourtant produite à la frontière de la Bresse, n'a aucun succès. L'huile d'olive est utilisée dans nombre de foyers pour les sauces de salade, parfois mélangée à de l'huile de tournesol, mais également pour les cuissons. « **On l'utilise depuis un an. Autrement j'ai jamais goûté une goutte d'huile d'olive. Mais maintenant j'ai toujours mon huile d'olive. On s'y est bien fait** » déclare une Stéphanoise qui suit les conseils de sa fille mais qui laisse entendre une certaine compromission dans ses pratiques.

1.2.2. Les principales catégories alimentaires

Si aujourd'hui le corpus alimentaire des consommateurs bressans est varié, il est resté, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, assez limité, dans la mesure où l'essentiel des denrées, quelles que soient les catégories alimentaires, provenaient de l'exploitation. En

effet, rares étaient celles qui étaient achetées ; il s'agissait surtout de quelques produits d'épicerie : sel, riz, pâtes, sucre, café, chocolat, etc.

Les produits laitiers

Etant donné le système de poly-agriculture caractéristique de la Bresse avant la Seconde Guerre mondiale, il n'est pas surprenant que le régime alimentaire soit dominé par les produits laitiers, fabriqués à la ferme (« **les laitages rentraient beaucoup dans la cuisine, beaucoup, et tous les sous-produits** »). Le lait, de vache et dans une moindre mesure de chèvre, apparaissait à tous les repas. Celui-ci était servi sous sa forme liquide, cuisiné ou non : frésées*¹⁴⁵ ou soupes de lait (« **du lait froid avec un pain taillé dedans, sans plus** ») dans lesquelles sont parfois ajoutés des fruits (« **je mets des cerises sur mon pain, je verse du lait dessus, c'est un régal** »), lait versé sur les gaudes, caillat*¹⁴⁶, lait utilisé pour l'élaboration du décamoton*, des béchamels, du dinno*, etc. ; mais celui-ci était aussi consommé transformé en beurre, crème, fromages eux-mêmes incorporés dans diverses préparations (soufflé de fromage*, tarte au fromage*, camyon*¹⁴⁷, etc.). Si ces derniers étaient consommés en quantité importante (« **On ne finissait pas un repas sans fromage** »), leur diversité était faible : hormis les fromages blancs domestiques, de chèvre et de vache, écrémés ou non, consommés plus ou moins secs et le fromage fort ou le pourri, seul le gruyère, élaboré à la fromagerie, apparaissait sur les tables bressanes.

Parmi les changements ayant affecté la consommation des produits laitiers, on constate, à la fois une baisse des quantités de lait absorbées et une diversification des fromages. A l'instar de ce ménage, le camembert, les divers bleus et la Vache-qui-rit sont parmi les premiers fromages à avoir pénétré le marché bressan :

« j'ai peut-être commencé à en acheter assez tôt, dans les années soixante. Parce qu'André travaillait à l'usine, à Bourg, il portait son casse-croûte et c'était toujours du fromage de chèvre ou un morceau de comté de temps en temps pour couper un peu, surtout l'hiver parce que j'avais moins de fromage de chèvre, y a toujours une période creuse. Pour varier, je m'étais mise à acheter un camembert. J'en achetais à Saint-Etienne ou sur le marché de Bourg. Pendant des années et des années, l'hiver j'achetais du comté, un camembert. J'ai eu acheté également, quand il y avait les enfants, des petites portions là, les crèmes, les pâtes : les Vaches-qui-rit, Vache-gros-Jean. Et peut-être un morceau de bleu de temps en temps. Je ne m'étendais pas trop ».

Actuellement, si la richesse des fromages disponibles dans les commerces, quels qu'ils soient, est grande, les Stéphanois rencontrés ne semblent pas enclins à diversifier leurs

¹⁴⁵ Nous avons retenu l'orthographe proposée par Claudine Fréchet et Jean-Baptiste Martin, dans le *Dictionnaire du français régional de l'Ain*, 1998, p.67.

¹⁴⁶ Nous avons retenu l'orthographe proposée par Claudine Fréchet et Jean-Baptiste Martin, dans le *Dictionnaire du français régional de l'Ain*, 1998, p.35.

¹⁴⁷ Nous avons retenu l'orthographe proposée dans l'ouvrage *Qu'elle était riche notre langue ! Glossaire du Patois Bressan de Saint-Etienne-du-Bois* (1996, p.38).

achats et se contentent de quelques variétés de fromages. Quant à la consommation de lait nature, elle a fortement chuté, bien que les frésées de lait soient encore appréciées par certaines personnes dont cette Stéphanoise pas encore trentenaire : « **moi j'adore ça, les frésées de lait... à m'en lécher les babines !** ». En définitive, la faculté de disposer de lait frais, non emballé industriellement, mais obtenu juste après la traite, est un critère fondamental du maintien de cette consommation, comme le souligne l'informatrice précédente : « **je ne vais pas me faire une frésée avec du lait en boîte, hein, ça je ne peux pas y avaler !** ». La distinction entre les deux catégories de lait est clairement entretenue par des expressions sarcastiques que les personnes, surtout âgées, ne manquent pas d'adresser à l'égard du lait industriel : « **fais moi passer la vache en boîte** » demande un ancien agriculteur à l'un de ses commensaux.

Les fruits et les légumes

Parmi les légumes, en fonction des saisons, les plus courants étaient les pommes de terre (qualifiées par certaines personnes de légume de base), les carottes, les choux, les poireaux, les courges (dont la courge à cochon et la *melone**), les choux-raves, les navets, les betteraves, plusieurs variétés de haricots (consommés aux divers stades de leur développement) mais aussi les petits pois, les radis, les salades (laitues, chicorée, mâche), les bettes, les épinards, l'oseille, quelques pieds de tomates¹⁴⁸. Dans certaines familles, on exploitait l'espace sauvage en ramassant du pissenlit, des orties, du cresson de sources, etc.

La Bresse n'étant pas une région très propice aux productions fruitières, les poires et les pommes étaient les principaux fruits, auxquels s'ajoutaient les cerises, les prunes, les melons, les fraises, la rhubarbe, les coings et parfois les pêches de vigne. Des courges dites à confiture* étaient cultivées pour la fabrication de gelées. La diversité variétale, en particulier des poires et des pommes, était peut-être plus grande qu'aujourd'hui. De ces variétés, la pomme « croque », la pomme « camion » et « la double rose » étaient les plus répandues.

Comme les Béarnais rencontrés par Ariane Bruneton-Governatori, les Bressans se souviennent de l'apparition de nombreux légumes, dont certains ont maintenant conquis les jardins : les courgettes sur lesquelles nous reviendrons plus précisément (Cf. Chap.1.3.2.), les brocolis, les concombres, les asperges, les poivrons, les aubergines, les fenouils, les endives, etc. Autrefois inconnus, ils font désormais partie du corpus alimentaire bressan, avec plus ou moins de réserve selon les individus. Les fruits se sont, eux aussi, diversifiés. De nouvelles espèces ont été plantées dans les jardins, tandis que se sont multipliés les achats d'autres fruits, exotiques ou non : abricots, bananes, oranges, kiwis, mandarines, raisins, pamplemousses, etc. Quant aux champignons des bois, s'ils n'étaient jadis connus que par quelques personnes - seuls les champignons des prés, essentiellement les rosés des prés, étant ramassés -, ils ont progressivement pénétré le corpus alimentaire. Actuellement, ils entrent fréquemment dans la cuisine bressane comme le remarque cette cuisinière : « **maintenant c'est courant d'avoir un plat de viande avec des champignons : de la viande avec des morilles, alors**

¹⁴⁸ L'introduction des tomates en Bresse est récente. Elle date probablement de l'Entre-deux-guerres.

qu'autrefois ça ne se connaissait pas ».

Les céréales

Les céréales entraient massivement dans le régime alimentaire bressan avant la Seconde Guerre mondiale. Chaque ferme produisait la quantité de blé nécessaire à sa consommation, seules les plus importantes en commercialisaient. La farine de froment était employée pour la fabrication du pain, consommé toute l'année en grande quantité, mais également pour la préparation du dinno ou bouillie blanche, des sauces (béchamel, décamoton), des tartes, des gaufres*, etc. Le maïs destiné à l'alimentation des hommes était transformé en gaudes qui étaient servies tout l'hiver. La farine de sarrasin, courante avant la Première Guerre Mondiale et utilisée, entre autres, pour la confection de gaufres, avait quasiment disparu avant celle de 1939. Il restait quelques parcelles de cette culture dérobée ça et là comme s'en souvient cet ancien agriculteur de Saint-Trivier-de-Courtes : « **on avait encore trois hectares en 54, nous** ». Cette production était essentiellement réservée au gavage des volailles fines avant les concours. A cette époque, les gaufres - du genre masculin en Bresse - sont confectionnés à partir de farine de froment. Ils ne remplacent plus le pain comme ce fut le cas auparavant : ils sont désormais servis à la fin « d'un repas un peu léger » ou « à l'improviste quand il y avait quelqu'un », au même titre que les crêpes ou les matefaims. En hiver, dans certaines familles, les pâtes et le riz, achetés chez le grainetier ou à l'épicerie, remplaçaient les légumes qui venaient à manquer.

Si la consommation de pain reste élevée dans de nombreuses familles, elle a en réalité, à l'instar de la consommation française, considérablement baissé. Les céréales ne représentent plus l'essentiel de l'alimentation comme ce fut longtemps le cas. A nouveau, la farine de froment est, occasionnellement, utilisée pour la confection de gaufres. Quant aux bouillies de céréales, nous reviendrons sur l'évolution de leur consommation dans le chapitre consacré aux techniques de cuisson puis dans celui concernant plus précisément les gaudes et le dinno.

Les viandes et les poissons

Comme dans beaucoup de campagnes françaises, le porc était la principale source de protéines animales. Chaque année étaient élevés et abattus, pour la consommation domestique, un ou quelques porcs en fonction du nombre des membres de la ferme. L'essentiel de la viande était conservé au saloir. Elle était consommée toute l'année, surtout sous la forme de lard et de saucisson (dans certaines familles, ces derniers étaient réservés pour les occasions particulières). Lors de l'abattage, l'usage consistait à porter aux parents et voisins, à titre de réciprocité, une assiette de charcuterie, appelée « fricassée » et comprenant du boudin*, du foie, du mou ou du civier, en somme les morceaux ne pouvant se conserver. Mais la Bresse ne se distingue pas par une culture des charcuteries très marquée telle qu'elle peut exister dans d'autres régions comme en Franche-Comté par exemple. A cette époque, les animaux de la basse-cour (volailles et lapins) apparaissaient plus fréquemment qu'auparavant sur les tables paysannes. Les pigeons, dont le développement est rapide (« **en trois semaines, on avait un couple de pigeons** »), étaient consommés assez facilement (« **s'il y en avait un seul par exemple,**

qu'on ne pouvait pas le vendre »). Les oeufs, produits en quantité importante, étaient également très utilisés dans l'alimentation : « *on emmenait des oeufs durs dans les champs, certains hommes en mangeaient crus le matin* ». Ils entraient également dans la confection d'omelettes, de gratins, de tartes, etc. Quant à la viande dite de boucherie (boeuf, veau), bien que de moins en moins exceptionnelle, elle restait encore rare et ne comprenait que les bas morceaux tels que le pot-au-feu. Elle n'était consommée « que le dimanche » dans certaines familles, beaucoup moins dans d'autres : uniquement à Pâques et pour la vogue ou lorsque dans le voisinage un animal accidenté devait être abattu et vendu à bas prix entre les voisins. L'agneau était peu courant en Bresse : certaines personnes ont expliqué cette absence par les risques élevés dans la région de contamination par la douve. Enfin, les rares poissons consommés étaient des poissons d'eau douce, occasionnellement pêchés dans les biefs des rivières, ou dans quelques familles des filets de morue salée. Quelquefois, du gibier, braconné, apportait de la diversité aux repas, ainsi que les grenouilles ou les escargots, très appréciés dans certaines familles, délaissés dans d'autres.

La consommation de viande, comme dans toutes les campagnes françaises, a fortement augmenté depuis l'après-guerre. Les interlocuteurs marquent cependant des différences notables selon la nature des viandes : globalement, la viande de bovidés (boeuf et veau) entre couramment dans les menus des ménages et les volailles se sont banalisées. A l'inverse, la viande de porc, surtout sous sa forme de lard, est moins fréquente qu'auparavant. L'agneau, plus courant, reste néanmoins peu consommé. Quant aux poissons et fruits de mer, s'ils ont pénétré le corpus alimentaire bressan, ce n'est que lentement et avec réserve. Une Stéphanoise se souvient du premier qu'elle ait consommé, c'était en 1948 lors de son mariage : « *on avait dit, faut qu'on fasse des brochets en mayonnaise, ça sortira un peu de l'ordinaire* ». L'arrivée des congélateurs a largement participé à la diffusion de cette catégorie d'aliments : les poissons panés ont été parmi les premiers poissons de mer à s'imposer. Ils sont maintenant délaissés au profit des poissons non panés, frais ou surgelés. Mais la diversité reste limitée et les recettes peu variées : « *je le fais ou au court-bouillon avec une petite mayonnaise ou alors je fais un filet que je passe au four avec un peu de citron dessus* ». Les fruits de mer restent peu appréciés : « ces petits trucs où y a rien dedans... », « *je préfère largement du poulet à la crème à des huîtres* ».

1.2.3. Les techniques de préparation et de cuisson

Les techniques de préparation et de cuisson divergent considérablement d'une culture à une autre : concordant avec la cohérence du système alimentaire, elles sont l'un des fondements de l'identité des cuisines.

Ainsi, connaissant la pauvreté des huiles en Bresse, il n'est pas surprenant que les fritures aient été rares dans la cuisine traditionnelle. Les plats mijotés, cuits à couvert, étaient les plus nombreux : il s'agissait de préparations supportant des cuissons lentes comme les soupes, les bouillies, les viandes en sauce telles les daubes ou les ragoûts qui étaient laissés sur le fourneau pendant plusieurs heures parfois la demi-journée. De manière générale, viandes comme légumes étaient longuement cuits : hormis les salades,

les crudités étaient exceptionnelles et les viandes n'étaient guère consommées saignantes.

Les soupes, les bouillies et les décamotons

Les soupes, comme dans beaucoup de régions, représentaient la base de l'alimentation avant la Seconde Guerre mondiale. Qu'elles soient, ou non, agrémentées d'un peu de viande - principalement de porc - la diversité était grande : soupe de légumes dont les morceaux sont à peine écrasés à la cuillère, bouillon, soupe au lait avec ou sans oignon, potage au riz, soupe de fromage (« **c'était de l'oignon bien rissolé et de l'eau, sur du pain et puis du fromage de gruyère** »), etc. Quelle que soit leur composition, les consommateurs ajoutaient généralement des morceaux de pain dans leur bol afin d'épaissir ce liquide.

Proches parentes, les bouillies consistent en la longue cuisson d'une céréale avec un liquide (eau ou lait), jusqu'à l'obtention d'une préparation plus ou moins solide. La distinction avec la soupe n'est pas toujours évidente. Les bouillies étaient encore prédominantes dans la nourriture bressane de l'Entre-deux-guerres. Aux gaudes, bouillie bressane par excellence, qui se sont imposées probablement en substitution à d'autres bouillies, telles celles de millet, il faut ajouter le dinno, préparation à base de farine, d'eau, de lait et éventuellement d'un légume (haricots en grain, morceaux de courge, châtaignes, riz). Ces « bouillies blanches », comme elles sont aussi appelées, mais également les gaudes, étaient parfois consommées avec du pain : « **ma mère faisait les bouillies blanches, c'est-à-dire comme une sauce blanche mais pas si épaisse. Ça faisait une soupe en somme. Elle y faisait pas trop dur. Mon père coupait une tranche de pain dedans, moi je ne le faisais pas. Mais j'aimais bien mettre un morceau de sucre** ». Cette déclaration révélant une évolution transgénérationnelle rejoint le constat fait par Rolande Bonnain dans le sud-ouest mais pour une période antérieure à la Grande Guerre : « **les bouillies cessent d'être le plat principal et deviennent dessert par l'adjonction de sucre** »¹⁴⁹. Ces bouillies blanches, données au moment du sevrage, étaient la première nourriture des enfants.

Par ailleurs, les préparations à base de farine de froment délayée dans un liquide entraient dans la confection de nombreux mets dont le dinno évoqué précédemment, la tarte à la frangipane*, les sauces blanches, également appelées décamoton, ou les béchamels qui accompagnaient de nombreux aliments (poireaux, carottes, oeufs, etc.). Le décamoton, qui est un dérivé du verbe signifiant délayer, d'après les patoisants stéphanois, est nettement différencié de la béchamel qui comprend du beurre : « **le décamoton, on délayait dans un bol un peu de farine, deux/trois cuillères à soupe de farine et on le délayait avec du lait et quand c'était pas trop clair évidemment, on y versait dans une casserole qu'on avait mis du lait pour faire une sauce blanche et on y laissait cuire comme ça. La béchamel, c'est très différent parce que la farine, on la laisse blondir dans le beurre, on peut après l'éclaircir avec du lait ou de l'eau, selon ce qu'on veut faire** ». Cette opposition met en évidence l'importance accordée à cette matière grasse : sa présence ou son absence donne deux mets différents alors que

¹⁴⁹ Rolande Bonnain, 1989, p.38.

la substitution de l'eau au lait n'a pas autant d'incidence, la préparation obtenue restant, dans cette classification, une béchamel.

Encore très appréciée, surtout par les personnes âgées, les soupes ont néanmoins vu leur consommation fortement baisser : tous les Bressans ont remarqué que, relativement à ce qu'il a été, cet aliment ne pèse guère dans leur régime alimentaire actuel. Alors que cette préparation était présente lors de la plupart des repas, elle est, remplacée par d'autres mets, devenue de moins en moins fréquente :

« l'évolution de ne plus manger de la soupe à midi, c'est venu petit à petit. On a commencé l'été : l'été on a commencé par, à la place de la soupe, faire une salade verte. Ou après on a commencé par faire ce qu'on appelait une salade russe, c'est-à-dire qu'on mettait des petits pois, un petit peu de haricot et un petit peu de pommes de terre et on faisait une mayonnaise. Ça c'était déjà l'entrée qu'on avait et puis les salades de tomates, elles sont arrivées bien plus tard, parce qu'on ne mangeait pas les tomates crues. [...] Alors là, je vous dis, ça a changé à ce moment, dans les années cinquante, par là. Plus personne... Maintenant, on mange même plus de la soupe le soir alors ! ».

Ce à quoi, il faut ajouter l'abandon des soupes matinales. Néanmoins, ces propos semblent un peu radicaux, car si cette consommation tend à être moins courante, elle persiste dans certaines familles. A titre d'exemple, lors des trois repas de midi partagés avec une famille d'éleveurs, à l'occasion de la préparation des volailles grasses, la soupe a été proposée en entrée aux commensaux. Quant à la précédente interlocutrice, elle avoue par la suite : **« moi, le soir, j'aime bien mon petit bouillon »**, reconnaissant par là en consommer presque quotidiennement. Quant à la nature de la soupe, elle a également subi une évolution notoire, tant par la diversité croissante des ingrédients qui entrent dans sa composition que par la technique de préparation puisqu'elle est maintenant souvent moulinée :

« on mange des soupes différemment d'autrefois, parce qu'autrefois, moi je me rappelle quand j'étais petite, chez mes parents, et même ici, les premières années, ça a changé dans les années soixante, mais y en a encore qui en font, autrefois, quand on faisait une soupe, on faisait cuire des pommes de terre avec deux-trois carottes, un poireau, c'est tout ce qu'on mettait et on ne moulinait pas les légumes, on les écrasait un peu à la fourchette dans le faitout et on mettait du pain, du gruyère dans la soupière et on trempait avec notre bouillon de légumes, qu'on mettait sur notre pain. Alors que maintenant, c'est tout différent, on la mouline ».

Cette interlocutrice entame alors une longue énumération des légumes qu'elle utilise, apportant pour chacun des détails sur la saisonnalité et les modes de conservation lui permettant de les outrepasser. Parmi ceux-ci, ont été cités les pommes de terre, les carottes et les poireaux bien sûr mais aussi les haricots verts, les tomates, les feuilles de choux et les courges. Elle conclut **« je mets n'importe quoi maintenant dans les soupes. Et on les mixe, ou moi je les passe au moulin à légumes parce que mon mari y aime mieux »**.

Si la baisse de la consommation de la soupe est souvent signalée, celle de la consommation des bouillies est encore plus frappante : elles se sont nettement raréfiées au point de disparaître totalement dans la plupart des ménages. Dans le chapitre suivant,

nous reviendrons plus précisément sur le cas des gaudes et du dinno (Cf. Chap.1.3.1.). De même les préparations nécessitant la confection d'un décamoton sont beaucoup moins fréquentes qu'autrefois : les enfants ne sont plus sevrés aux bouillies blanches et les carottes, les oeufs ou les poireaux ne sont pas souvent cuisinés à la sauce blanche.

Les gratins

Les gratins étaient également une technique culinaire courante en Bresse : les gratins de légumes dont ceux de courge ou de pommes de terre étaient les plus fréquents. Mais il faut ajouter les gratins de poireaux, d'oeufs, de pâtes, de riz, les soufflés de pomme de terre (soufflés de purée comprenant des oeufs, de la crème et éventuellement du gruyère) ou encore les soufflés de fromage, également appelés *prétons*, flans ou plats de fromage. D'ailleurs, les gratins s'accordent particulièrement bien avec un décamoton ou une béchamel.

Ce type de préparation occupe encore aujourd'hui une place considérable dans l'alimentation bressane et représente une spécificité de la cuisine locale.

Les légumes revenus à la poêle

Certains légumes, tels les pommes de terre, les courges, les haricots, les épinards étaient également cuisinés à la poêle. Quelques-uns, comme les haricots étaient préalablement cuits à l'eau. Puis, dans la poêle, étaient ajoutés en guise de matière grasse du beurre pour les haricots, de la panne de porc pour la cuisson des pommes accompagnant le boudin, du saindoux pour les pommes de terre ou même de l'huile de colza pour la fricassée de courge.

Ce type de préparation occupe encore, dans certaines familles, une place non négligeable, mais la matière grasse de cuisson est parfois différente. Dans d'autres elles se font plus rares. Ainsi, la fricassée de courge est moins courante qu'autrefois et risque de disparaître. Car si certains consommateurs en mangent encore, d'autres en parlent déjà au passé. Pourtant, ce plat leur évoque des souvenirs particulièrement agréables : « c'était trois étoiles ».

Les crudités

Particulièrement remarquable est l'apparition de certaines crudités dans le corpus alimentaire bressan : choux rouges, céleris, carottes râpés, salades de tomates, etc., autant de légumes crus qui sont désormais des aliments courants du corpus alimentaire alors qu'ils étaient inconnus ou uniquement consommés cuits. Certains commerçants se disent être déconcertés par un changement aussi considérable. Ainsi, un boucher-charcutier, nouvellement retraité, avoue être surpris : il n'imaginait pas que son successeur aurait un tel succès en proposant des carottes râpées et des crudités assaisonnées. Cette diversité des entrées s'est réalisée au détriment des soupes, des salades vertes et des haricots en grains qui ont subi une baisse très sensible. Mais les témoignages les plus frappants, bien que non spécifiques à la Bresse, concernent l'apparition des tomates comme crudité. Les Stéphanois se souviennent particulièrement

bien de cette innovation qui ne s'est pas faite sans résistance ! Auparavant, ces légumes, d'ailleurs à l'époque peu cultivés dans les jardins, étaient exclusivement consommés sous forme de sauces. Puis ils ont progressivement été cuisinés en tomates farcies avant d'être mangés crus en salades. Déjà l'introduction de cette recette, les tomates farcies, n'avait pas été aisée pour tous les consommateurs. L'une d'entre eux rappelle à son mari le comportement néophobe qui fut le sien face à cet aliment nouveau : « **je me souviens toujours que l'année qu'on s'est marié¹⁵⁰, j'étais venue une fois, un dimanche, j'avais mangé ici avec tes parents. Et la Mémé, elle avait fait des tomates farcies. Quand j'avais vu des tomates farcies, oh là là, je ne connaissais pas ça, parce que chez mes parents, la Maman n'en faisait pas. Elle faisait que de la sauce tomate. Et je me souviens que j'avais une tomate farcie mais c'est toi que m'avais ramassé la tomate parce que moi je ne voulais pas la manger, parce que ce n'était pas bon** ». Avec du recul, elle explique son rejet par la peur du changement : « **je m'étais fait une idée que je n'aimais pas. Et je pense que c'était une idée parce que je n'avais pas l'habitude** ». Une substance inconnue est d'emblée classée dans la catégorie du non-consommable. Cet exemple, classique, de résistance des consommateurs face à la nouveauté rappelle la célèbre formule de Lévi-Strauss selon laquelle il ne suffit pas que la nourriture soit bonne à manger, mais il faut aussi qu'elle soit « bonne à penser ». Claude Fischler souligne que « **le dégoût semble en général lié à un trouble dans ces processus de classification et d'organisation mentale, à une incompatibilité ou une dissonance entre catégories, ou à une difficulté d'identification** »¹⁵¹. L'introduction des salades de tomates est arrivée par les classes dominantes et les citadins. Ainsi, ce retraité agricole se souvient avoir découvert ce plat par l'intermédiaire de sa soeur, employée comme bonne chez un notaire : « **elle a appris à manger des tomates crues. C'était bien après la guerre. Parce que ces gens là étaient plus évolués, ils étaient sortis, le notaire allait chez des collègues...** ». Plus tard, ce sont d'autres aliments qu'il découvre alors que sa soeur est placée chez un petit industriel de la plasturgie : « **elle avait appris à faire quoi là-bas aussi ? Manger des trucs crus, par là, qu'on ne savait pas ce que c'était. C'était des gens qui n'étaient pas du pays, ils arrivaient de la ville** ». Il est probable que celui-ci ait oublié la nature exacte de ces aliments parce qu'ils appartiennent désormais à son alimentation courante ; car il est difficile de concevoir que l'on ait pu être surpris par ce qui relève désormais du quotidien.

Si les tomates, cuites et crues, ont fini par s'introduire de manière massive parmi les aliments bressans, tel n'est pas le cas du maïs en salade. Consommé jadis sous la forme de gaudes ou, occasionnellement, plus par les enfants, sous celle d'épis grillés, il reste encore aujourd'hui peu apprécié sous la forme de grains (en crudité ou en légume), au moins par les anciennes générations. Certaines personnes refusent catégoriquement d'en manger ; d'autres acceptent lorsqu'elles se sentent dans l'obligation de le faire, mais ne l'apprécient pas pour autant : « **en salade, moi j'en mange quand il y en a, mélangé avec la salade, si je suis au restaurant, je vais y manger mais...** ». En fait, cet aliment fait encore l'objet de fortes réticences liées aux représentations qui lui sont associées :

¹⁵⁰ C'était en 1948.

¹⁵¹ Claude Fischler, 1993 (1990), p.73.

traditionnellement destinés aux volailles, les grains de maïs ne constituent nullement une nourriture humaine aux yeux de nombreux Bressans. Ce Stéphanois justifie avec humour son dégoût pour cette denrée à partir d'un argument largement partagé et souvent formulé : « **non le maïs, on le donne aux poules et puis après on mange la poule ! Mais le maïs sans la poule, non !** ».

1.2.4. Les assaisonnements

Les assaisonnements marquent de manière très forte l'identité des cuisines.

Pauvreté des aromates

La cuisine bressane paysanne était peu aromatisée. En dehors de la muscade ou des clous de girofle qui parfumaient éventuellement les saloirs, et surtout du poivre, aucune épice n'était employée. Quant aux herbes et condiments, entraient dans les préparations, pour la plupart en quantité réduite, le persil, les oignons et l'ail et selon les familles, la ciboulette, le thym, le laurier, les échalotes. L'ail était utilisé pour les rares préparations de gigots ou rôtis, pour le camyon et parfois les sauces de salade. Celles-ci étaient préparées à partir de moutarde, vinaigre et huile, cette matière grasse étant parfois remplacée par de la crème fraîche. De manière générale, le vinaigre était courant : en plus de la sauce de salade, il assaisonnait les fricassées de courge, les oeufs au plat, les *tartes à la lyonshe**¹⁵², etc. Le vin blanc et le vin rouge servaient à l'élaboration de sauces pour les viandes. En dehors de ces quelques herbes et condiments locaux, aucun autre n'était utilisé : ni olive, ni menthe (hormis pour les infusions), ni aneth, ni coriandre, ni basilic, ni citron, ni câpre, ni raifort, ni anchois, etc.

La cuisine bressane reste peu aromatisée. Ainsi, en réponse à une question portant sur l'utilisation qu'elle fait des herbes et condiments, une cuisinière déclare « **je ne mets pas d'herbes de Provence, rien** », ce qui sous-entend que pour elle les aromates se limitent à celles-ci. Une autre précise que « **si on veut faire de la cuisine bressane, on reste toujours dans les assaisonnements simples, c'est-à-dire sel et poivre. Pas d'herbes de Provence, un peu de persil et oignons, de la ciboulette** ». Cependant, contrairement à la cuisine de ces dernières, certaines herbes et condiments ont pénétré le corpus alimentaire bressan, surtout chez les jeunes générations. Ils sont cependant toujours utilisés en faible quantité et avec plus ou moins de réserve selon les familles. Les herbes de Provence servent effectivement pour les grillades ; le basilic a fait récemment son entrée pour accompagner les tomates ; l'estragon est cultivé dans certains jardins ainsi que la menthe. Le citron permet d'assaisonner le poisson, les olives sont essentiellement destinées à la confection de cakes salés. Quant à l'absence d'épices, elle demeure une réalité locale forte : la vanille est rare, la cannelle encore plus ; le gingembre, l'anis, le genièvre, la coriandre ou encore le cumin absolument inemployés. La résistance est inébranlable concernant les piments : la simple perspective d'en manger provoque un rire de défense¹⁵³. En somme, les Bressans retiennent de leur alimentation

¹⁵² Nous avons retenu l'orthographe proposée dans l'ouvrage *Qu'elle était riche notre langue ! Glossaire du Patois Bressan de Saint-Etienne-du-Bois* (1996, p.84).

l'insignifiance des aromates : « **Oh là là, vous en avez de ces bonnes choses !** » finit par lancer une interlocutrice à qui j'énonce une liste d'épices et condiments afin de m'assurer que nous n'ayons rien oublié. Puis pour clore cette énumération, elle conclut : « **j'ai du sel et du poivre, c'est tout** ».

La crème, « ça va avec tout »

Si les épices, herbes et condiments étaient peu présents, la crème était l'assaisonnement principal. Dans la mesure du possible, elle pouvait accommoder de multiples aliments : les soupes de courge, les divers gratins de pommes de terre, de pâtes, de poireaux ou de courge, les purées de pommes de terre, les fricassées de légumes (dont celles de courge, d'épinards, de haricots verts), mais aussi la sauce des salades vertes, des haricots verts ou en grains, des betteraves rouges, avec les radis et les fraises, sur les tartines de paria ou vincuit et bien entendu le poulet... ou encore la tasse de café ! Elle entrait dans la confection du boudin, de la tarte à la crème*, du flan et de la tarte au fromage, des boulettes* de porc et même de la pâte à tarte dans certaines familles. En somme, la crème fraîche pouvait être employée de l'entrée au dessert, froide ou chaude, cuisinée ou non. Elle apparaît véritablement comme un aromate qui donne de la saveur aux principaux aliments et les rend appétissants. Mais si elle allait avec de multiples aliments, elle n'était, en réalité, pour des raisons économiques, pas systématiquement utilisée : elle était ajoutée, selon les familles, en quantité plus ou moins importante et surtout à une fréquence variable.

Il ressort, de cette utilisation de la crème, une association singulière, très courante, avec le vinaigre qui se manifeste tant dans les sauces de salade et des betteraves rouges, que dans les fricassée de courge, la cuisson des oeufs au plat ou la tarte à la lyonshe.

Si la crème reste un assaisonnement caractéristique de la cuisine bressane, elle fait l'objet d'une évolution similaire à celle du beurre : elle reste très consommée dans certains ménages mais tend à l'être beaucoup moins dans d'autres : « **ben on parle beaucoup de crème, mais on n'en mange pas tant que ça maintenant. C'est vrai qu'avant on cuisinait beaucoup, beaucoup à la crème** ». Cependant les aliments qu'elle assaisonne ont évolué. Ainsi, de nouveaux produits, tels que les fromages blancs, les escalopes de poulets ou de dinde, les endives au jambon ou encore les escargots et les grenouilles, sont maintenant cuisinés ou servis avec de la crème fraîche : « **les escargots se mangeaient essentiellement au beurre autrefois alors qu'aujourd'hui dans les restaurants tu manges des escargots à la crème. Et les grenouilles aussi on les mange à la crème aujourd'hui** ». Mais si cette matière grasse est désormais ajoutée à de nouveaux aliments, à l'inverse, se raréfient certaines préparations à base de crème comme les sauces de salade verte ou de betterave. Beaucoup de Stéphanois ont arrêté cet assaisonnement ou ne le réalisent qu'occasionnellement. De manière générale, l'assaisonnement singulier à la crème et au vinaigre risque de tomber en désuétude. En effet, outre le déclin des sauces à la crème, les tartes à la lyonshe ont quasiment disparu,

¹⁵³ Il faut souligner ici l'opposition avec la Bresse du nord, où dans certaines communes, est traditionnellement cultivée une variété de piment, appelée « poivre rouge ». Finement moulignée, elle entre dans la confection du fromage fort.

les oeufs sont rarement ainsi assaisonnés, etc. Seules les courges, et désormais également les courgettes, sont parfois cuisinées en fricassée, assaisonnées de ces deux ingrédients.

L'apport de sucre

Si la saveur aigre-douce était absente de la cuisine bressane, la présence de mets sucrés, outre lors des desserts, était courante. Ainsi, le boudin était généralement accompagné de pommes revenues à la poêle avec de la panne. Comprenant un ingrédient de base plus habituellement cuisiné salé, les plats de riz sucrés étaient servis en plat principal, « ça remplaçait un soufflé ». Une variante était proposée en dessert par certaines cuisinières : « **je faisais comme ma mère faisait. Je faisais cuire mon riz à l'eau, je finissais la cuisson avec du lait et après dans un plat en gratin, je cassais un ou deux oeufs, tout dépend comme le plat était consistant, que je battais à la fourchette, je versais mon riz dedans, je mettais un peu de crème et j'épluchais une pomme que je coupais en tranches, que je mélangeais et j'y passais au four, je gratinais au four et on y mangeait tiède** » se souvient cette retraitée.

Mais la dualité de certains mets est plus étonnante. En effet, plusieurs plats étaient consommés sucrés ou salés, selon les localités et même selon les familles, voire au sein d'une même famille selon les individus. Ainsi, la tarte au fromage et le flan de fromage, habituellement mangés salés à Saint-Etienne-du-Bois, étaient sucrés dans certaines communes du nord de la Bresse de l'Ain. Concernant une autre tarte, celle à la crème, une informatrice se souvient d'une telle dualité pratiquée au sein de sa famille : « **il me revient un souvenir : on avait un vieux commis, il était déjà âgé. C'était un gars qui avait bien traîné, bien bu... Et il n'aimait pas le sucre. Alors quand ma maman faisait une tarte, elle faisait une tarte à la crème par exemple, elle mettait la moitié du sucre, d'un côté, et la moitié du sel, de l'autre. Sur la même** ». Ainsi tous les membres de la maisonnée étaient satisfaits. Rappelons cette Stéphanoise qui évoquait l'habitude qu'elle avait de sucrer les bouillies blanches alors que son père les consommait salées avec du pain. Encore plus spécifique, et particulièrement caractéristique de la cuisine bressane, le gratin de courge, surtout lorsqu'il était fait à partir de la variété appelée melone en Bresse, se consommait, en tant que plat de résistance, salé ou sucré. Tous les informateurs ont insisté sur cette spécificité. Concernant ces modes de consommation, les préférences personnelles étaient respectées : ainsi dans certaines familles, la courge était cuisinée sucrée car appréciée selon cette saveur alors que dans d'autres, elle était salée en raison du goût de certains commensaux ; ceux qui le souhaitaient pouvaient alors ajouter dans leur assiette du sucre à leur convenance. Cette dualité est d'autant plus étonnante que « **dans une société rurale et villageoise, la latitude dont disposaient les individus en matière alimentaire était en fin de compte relativement restreinte** »¹⁵⁴. Les pratiques alimentaires traditionnelles prenaient rarement en compte les préférences individuelles.

Cette surprenante dualité des plats salés ou sucrés s'est maintenue et même diffusée à d'autres mets. Ainsi, selon les régions, les tartes au fromage sont sucrées ou salées,

¹⁵⁴ Claude Fischler, 1993 (1990), p.212.

cette dernière version étant néanmoins la plus courante. Les gratins de courge partagent toujours les familles : « **nous on la mange salée, mais y en a qui la mangent sucrée** ». Les consommateurs sont attachés à l'une des deux versions ; ils ne manquent pas de préciser leurs préférences et celles de leurs parents : « **chez nous, il faut qu'elle soit bien sucrée** », « **moi, je la fais toujours au sucre. Par contre, chez ma maman, on en faisait toujours sans sucre. C'est une habitude** ». Comme autrefois, les penchants individuels sont attentivement pris en compte et satisfaits (« **moi je le fais au sucre parce que mon mari, il aime bien sucré** ») ; ou bien les commensaux ajustent l'assaisonnement à leur goût : « **j'en mets pas trop mais celui qui aime le sucre, il en remet dans son assiette** ». Soulignons que cette préparation est généralement cuisinée salée dans les restaurants collectifs et les cantines. Quant aux fromages blancs, autrefois exclusivement consommés salés, souvent sur du pain, ils sont maintenant également appréciés sucrés, par nombre de Bressans. Nous reviendrons sur ce changement intéressant (Cf. Chap.1.3.4.).

Contrairement à l'image d'une alimentation mondialisée et uniformisée, image véhiculée par les médias et le discours du grand public, il ressort, dès l'observation des grandes catégories alimentaires, la confirmation de différences notables, héritage d'une histoire locale. Au-delà des tendances partagées avec d'autres régions (l'introduction des crudités, de l'huile d'olive, etc.), il est possible de discerner un certain nombre de mets et de pratiques propres à la Bresse. Certains aliments sont moins présents qu'ailleurs (les poissons, les fruits de mer, la viande de mouton) tandis que les techniques de préparation et de cuisson accommodent les aliments selon des modes spécifiques. Les assaisonnements s'avèrent être de puissants identificateurs de la singularité des cuisines. Les modes de préparation (techniques de cuisson, assaisonnements, etc.) semblent mieux résister aux évolutions que les aliments bruts qui font plus facilement l'objet de substitutions. Au sein de ces grandes tendances, il convient de voir ce qu'il est advenu de chacune des productions locales et traditionnelles bressanes.

1.3. Evolutions du statut et de la consommation des productions locales

Dans les représentations, les productions locales et traditionnelles, dites « produits de terroir », sont souvent considérées comme des productions immuables et intemporelles. Il n'en est rien. Laurence Bérard et Philippe Marchenay insistent sur ce point : « **contrairement à ce que l'on pourrait penser, ces productions que l'on associe souvent à l'inertie et à l'immobilisme font preuve, pour un certain nombre d'entre elles, d'un dynamisme marqué. Elles sont directement confrontées, à l'innovation face à laquelle elle doivent se positionner, en particulier lorsqu'elles sont l'objet d'une relance vigoureuse, associée ou non à l'obtention d'une protection de type AOC (Appellation d'origine contrôlée)** »¹⁵⁵. Ils soulignent qu'en tant que productions

¹⁵⁵ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1998b, p.60-61.

vivantes, elles sont particulièrement sensibles aux changements : « **le vivant recèle un potentiel d'évolution et de variabilité considérable** »¹⁵⁶. En effet, les micro-organismes, qui interviennent, en particulier dans l'élaboration des fromages et des charcuteries, sont changeants, tandis que les reproductions végétales ne sont pas indemnes de modifications génétiques. Nous ajouterons que les représentations associées aux aliments, le statut qui leur est accordé, les modes de consommation sont également des éléments variables qui induisent une évolution des productions agricoles et alimentaires locales.

Comme l'ensemble du système alimentaire, les productions locales bressanes ont subi des modifications sensibles durant les cinquante dernières années tant en terme de fréquence qu'en terme de mode de consommation. Des aliments, jadis consommés quotidiennement sont désormais de plus en plus rares, certains étant sur le point de sortir du corpus alimentaire. D'autres, encore présents dans l'alimentation, ont néanmoins vu leurs composantes changer. Enfin, certains ont fait l'objet de nouvelles pratiques culinaires. Le poids respectif des divers aliments s'est nettement modifié. En nous appuyant sur les souvenirs des consommateurs et les rares sources écrites, nous verrons comment la consommation des productions locales a évolué.

1.3.1. Des aliments locaux sur le point de disparaître

Les gaudes, le dinno et la paria appartiennent à la catégorie des produits qui ont longtemps marqué l'alimentation bressane et dont la consommation s'est fortement raréfiée.

Les gaudes

Dès son introduction en Bresse, le maïs a pris une place considérable dans le régime alimentaire bressan, se substituant à d'autres céréales. Si la farine de maïs non torréfié a été utilisée pour la fabrication de pains et de gratins, appelés respectivement en Bresse louhannaise flamusses et milliassières¹⁵⁷, c'est surtout la farine de maïs torréfié - les gaudes - qui s'est imposée de manière massive comme aliment principal des Bressans. Ainsi, dans son rapport de 1808, le Préfet Bossi note que si en Bresse « **le pain est bien une grande partie de la nourriture, [...] la farine de maïs, dont on fait des gaudes ou bouillies rousses, y entre pour beaucoup** »¹⁵⁸. Les précisions qu'il apporte confirment la fréquence avec laquelle cette préparation apparaissait sur les tables des fermes de la région. Cette consommation élevée va se perpétuer jusqu'au début du XXe siècle. Dans les années vingt, Tortillet signale qu'« il y a moins de trente ans, elle [la bouillie de maïs] figurait encore sur toutes les tables, à peu près chaque soir et au déjeuner du matin. Jusque vers 1910, on rencontrait des ménages où on mangeait des gaudes aux trois

¹⁵⁶ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1998, p.165.

¹⁵⁷ Guillemaut Lucien, 1907, pp.148-149.

¹⁵⁸ Bossi, 1808, p.310.

repas de la journée, du mois de novembre à l'entrée de l'été »¹⁵⁹. A ce rythme, les gaudes méritent bien le statut de plat bressan ! Les témoignages recueillis auprès des Stéphanois sur l'alimentation de l'Entre-deux-guerres et de l'Après-Guerre ont montré que si cet aliment avait déjà diminué dans l'alimentation, il conservait l'image d'un aliment routinier, d'une nourriture monotone. Depuis, la consommation de gaudes n'a cessé de s'espacer, jusqu'à être sur le point de disparaître du corpus alimentaire bressan, puisque aujourd'hui, les gaudes ne représentent qu'une part infime de l'alimentation, et de surcroît d'une petite frange de la population. La majorité des Bressans n'en consomment absolument jamais. En fait, seules les personnes âgées, et dans une moindre mesure la génération suivante, continuent à en manger. Parmi les jeunes, beaucoup déclarent n'en avoir jamais goûté et refusent même d'essayer : « **j'ai jamais goûté et rien que de voir, quand la grand-mère en fait, rien que de voir ça, c'est non ! Voilà !** ». Quant aux amateurs, la fréquence de ce plat a fortement chuté et s'avère très ponctuelle. Elle s'élève chaque année, chez ceux-ci, à un ou deux kilogrammes de farine en moyenne, ce qui correspond au plus, à quelques préparations, parfois une seule. Il arrive même que ceux-ci oublient d'en préparer et s'en passent pendant plusieurs années consécutives. Une jeune Stéphanoise remarque que sa grand-mère qui en préparait régulièrement tend à les délaisser : « **je crois qu'elle en fait moins souvent parce que je ne l'entends plus dire "on s'est mangé un plat de gaudes". Avant de temps en temps, je l'entendais dire mais là non...** ». Les personnes âgées ne manquent pas de signaler cette baisse conséquente : « **on en mange deux, trois, quatre fois dans l'hiver, alors qu'autrefois c'était une nourriture principale** ». En somme aujourd'hui, les gaudes divisent les Bressans : si certaines personnes, parmi les plus âgées, apprécient d'en consommer occasionnellement, les autres n'en ont pas gardé un très bon souvenir et les mésestiment. Cette attitude de rejet est partagée par des consommateurs qui n'en ont pourtant jamais mangé. Actuellement, les gaudes souffrent, auprès de la majorité de la population, d'une image peu valorisante, celle d'un aliment médiocre, obsolète, grossier et correspondant à une nourriture de pauvres : « **faut dire ce qu'il en est, c'est pas très très bon** » déclarent les plus respectueux. Pourtant, le discours de ceux qui y restent attachées est fort différent. A propos de la désaffection pour les abats, Noëlie Vialles remarque qu'« **il est vraisemblable que la dégradation symbolique est la cause et non l'effet de la dégradation sociale : pour qu'ils soient considérés comme "nourriture de pauvres", il faut d'abord que les riches s'en abstiennent, les considèrent comme peu convenables** »¹⁶⁰. Cette logique est valable pour d'autres aliments. Nous verrons que d'un point de vue symbolique, les gaudes sont peu valorisantes (Cf. Chap.5.1.2.2.), ce qui peut être une des raisons de leur abandon.

En passant d'une consommation courante dans toutes les familles, voire quotidienne et même pluri-quotidienne à une époque, à une consommation sporadique, chez certains consommateurs uniquement, ce plat a changé de statut. Pour définir leurs pratiques actuelles, les Bressans déclarent que c'est « par fantaisie », « manière de dire "tiens je fais des gaudes" ». Bref, il ne s'agit nullement de nourrir le corps comme ce fut longtemps

¹⁵⁹ Marius Tortillet, 1927-1928, p.75.

¹⁶⁰ Noëlie Vialles, 1988, p.88.

le cas mais de satisfaire l'esprit : les repas au cours desquels les gaudes sont servis évoquent le passé et prennent un aspect nostalgique. Ce moment est un moyen de conserver une pratique associée au passé. A propos de l'une de ses amies, une Stéphanoise déclare : « **elle aime bien refaire des gaudes** », exprimant explicitement cette démarche de revitalisation. D'ailleurs, chaque hiver, certaines personnes organisent une « soirée gaudes », pour reprendre l'expression de l'une d'entre elles, avec des parents et amis intimes. Ces derniers, généralement les mêmes chaque année, n'ont pas de surprise sur la nature du plat puisqu'ils ont spécifiquement été invités pour partager un plat de gaudes. Ce moment, « extra-ordinaire », prend une dimension rituelle forte. Les gestes et les codes sociaux, pensés comme traditionnels, sont méticuleusement respectés. Par exemple, la maîtresse de maison rappelle à ses invités qu'autrefois c'était la cuisinière qui servait directement les commensaux en emmenant, une à une, leurs assiettes auprès du fourneau, ce qu'elle ne manque pas de reproduire. Si les gaudes sont maintenant remuées à l'aide d'un fouet métallique, l'usage autrefois d'un *grapin de po** est immanquablement remémoré par l'un des convives, ainsi que l'utilisation d'une casserole en fonte. Ces repas, qui engendrent de la nostalgie, servent à affirmer et consolider les relations sociales. Lors de ces soirées, les gaudes sont moins ressenties comme une substance nourricière que comme une circonstance singulière ; elles présentent l'occasion de partager un moment de commémoration.

Attachés à cet aliment, les Bressans cherchent donc à justifier la baisse indéniable de leur consommation. De manière consensuelle, ils avancent les modifications organoleptiques notables qu'a subies le produit lui-même : « ce ne sont plus les gaudes d'antan ». Les personnes âgées sont convaincues : elles ne mangent plus de gaudes, car celles-ci ne sont plus aussi bonnes. « **Moi je ne peux plus les manger les gaudes d'aujourd'hui. Mais je suis sûr que je me retrouverais devant une assiettée comme il y a quarante ans, et bien elles iraient !** ». Elles mettent alors en avant les évolutions concernant tant la nature des intrants, que les techniques de fabrication de la farine et les modes de préparations culinaires.

Les interlocuteurs ont principalement insisté sur les différences concernant la nature du maïs utilisé. Les avis sont catégoriques : « **pour dire la vérité, je ne pense pas que ce soit possible avec le maïs qu'on a à l'heure actuelle de faire des bonnes gaudes** ». Le maïs hybride qui s'est imposé à la fin des années cinquante ne convient pas aussi bien que les cultivars locaux à l'élaboration de cet aliment. Ce changement de variétés est perçu comme une détérioration indéniable. Certains accusent son absence de saveur (« **on fait des maïs marchands qui font des kilos mais qui n'ont plus de goût** »), d'autres son manque d'odeur (« **maintenant on a des champs de maïs immenses, ça sent pas plus que dans c'te salle. [...] Mais avant quand les maïs mûrissaient à travers la campagne, ce maïs qui mûrissait, il avait une odeur, ça sentait...** »). Ont également été invoquées sa médiocre composition (« **y a plus de farine, il est tout en son** », « **y a point d'amidon** ») et la forme impropre des grains (plus longs, ils ne grillent pas si bien que les grains ronds des cultivars locaux). Par ailleurs, nous avons noté que les maïs hybrides ne fournissent plus les épis immatures, qui étaient auparavant réservés pour les gaudes. Celles-ci ne sont plus transformées à partir de maïs au lait, mais de grains non triés, matures. Ce changement n'est pas

négligeable lorsqu'on se souvient de la préférence accordée au maïs « au lait » parmi les épis exclus du séchage.

Au-delà des épis employés, la technique de fabrication des gaudes a fait, elle aussi, l'objet de modifications décriées. Autrefois, les épis triés étaient tout d'abord séchés dans le four familial après la cuisson du pain, égrainés, puis, au fur et à mesure des besoins, repassés au four pour être grillés et portés au moulin pour être transformés en farine. Cette opération de grillage était d'une grande importance dans le processus de fabrication puisqu'elle donnait toute sa spécificité à la farine : « **les gaudes sont faites à base de maïs qui a été grillé tout doucement dans les fours à pain** ». Mais elle demandait une attention particulière : il fallait « **que ce soit bien grillé comme il faut. Si elles sont pas assez grillées, donc c'est blanc et c'est pas bon et si elles sont trop grillées, elles sont toutes brûlées** ». Maintenant le grillage est réalisé dans des torrificateurs industriels. Les consommateurs considèrent qu'il n'est pas aussi bon et regrettent le mode de combustion à bois des fours à pain domestiques. Une expérience menée par Myriam Gaxotte tend à prouver que ce changement est particulièrement déterminant. Celle-ci, ayant récolté des échantillons de grains de maïs séchés au four à pain ou au torrificateur à café, les a fait goûter à des meuniers, leur demandant de les ordonner. « **Le classement obtenu plaçait en premier lieu un hybride grillé au four à pain. Les meuniers lui reconnurent des qualités proches de ce qu'ils avaient connu autrefois avec le maïs de pays** »¹⁶¹. Par ailleurs, les consommateurs expriment une grande méfiance vis-à-vis des meuniers actuels. Ils les accusent de négligence par rapport aux diverses étapes de la fabrication : « **maintenant, ils doivent faire les gaudes avec n'importe quel maïs, avec du maïs qui est sûrement bien, bien mûr** », ils ne font « **peut-être pas trop passer au four, et ça fait des gaudes qui ne sont pas si bonnes** », « **il ne doivent pas se donner c'te peine, bien sûr** ». A ces accusations, il faut ajouter celles relevées par Gaxotte, à savoir la disparition des meules blandines au profit des meules de composition artificielle réputées donner une mouture moins fine¹⁶².

Enfin, les préparations culinaires, en particulier le matériel de cuisine, ont également évolué au grand regret de certains amateurs. Les femmes n'utilisent plus les casseroles en fonte d'autrefois. Le fouet aluminium a remplacé le grapin de po, les cuisinières à gaz ou pire, électriques, leurs homologues à bois, qui étaient mieux adaptées à ce genre de cuisson : « **on disait, faut faire sur la cuisinière à bois parce que sur l'électricité, ça n'allait pas** ».

En fait, seuls les Bressans qui ont connu la période antérieure à l'introduction du maïs hybride restent attachés à ce plat et soulignent la différence entre les gaudes issues des deux processus productifs. Il est probable qu'en modifiant les caractéristiques organoleptiques des gaudes, ce nouveau maïs ait condamné ce plat à disparaître. Les gaudes, confectionnées à partir de maïs hybrides, ne présentent plus les subtilités gustatives qu'elles avaient autrefois. Seuls ceux qui les ont connues apprécient encore ce mets et pratiquent une consommation nostalgique.

¹⁶¹ Myriam Gaxotte, 1989, p.21.

¹⁶² Myriam Gaxotte, Ibid.

Des tentatives ont été menées pour retrouver les anciennes gaudes. A titre d'exemple, un retraité agricole de Saint-Trivier-de-Courtes a cultivé une parcelle de maïs de pays dont il avait conservé des graines. Mais toute tentative est vouée à l'échec, déconstruite par les autres protagonistes. Alors que ce dernier annonce avec fierté à ses amis « **j'ai un champ entier de maïs de pays, du petit maïs blanc** », et s'attend à être loué pour son initiative, ceux-ci se méfient et l'assaillent de questions et suspicions : « **mais il n'est pas croisé par les autres champs de maïs ?** », « **y a point à proximité des hybrides ?** », « **faut pas qu'y en ait à côté parce que ça se croise** », « **au prix où est le maïs, si y a peu de rendement ben tu peux pas t'enrichir !** », « **un coup de vent... et ça y est** », etc. Celui-ci n'a alors pas d'autre solution que de reconnaître : « **le maïs de pays c'est absolument impossible d'en faire, c'est bon de bricoler et de conserver de la semence, mais c'est folklorique** ». Ses interlocuteurs l'ont convaincu, le maïs de pays est révolu, les gaudes ne seront plus jamais comme avant. Lors de cette conversation, les réserves portaient sur la capacité du maïs à ne pas être croisé avec des variétés hybrides, à ne pas être « contaminé » pourrait-on dire. Dans d'autres discussions, la prudence s'orienta sur le processus de transformation : si trouver un moulin ayant des meules adaptées paraît déjà difficile, l'assurance que la farine ne soit pas mélangée avec celle de maïs hybride paraît encore plus improbable. Là encore est grand le risque de la contamination.

En plus des explications portant sur les modifications organoleptiques des gaudes - quels qu'en soient les facteurs -, les Bressans invoquent l'argument du temps pour justifier la baisse de leur consommation. Ce plat réclame une longue cuisson, trop longue cuisson qui ne correspondrait plus aux pratiques culinaires actuelles : « **parce que ça, il faut y faire cuire à feu doux au moins, au minimum deux heures, alors...** ». De surcroît cette préparation exige une attention particulière : il s'agit de « **remuer assez souvent parce que ça colle au fond** ». Cette durée et cette surveillance servent alors à expliquer l'abandon de cette préparation.

Enfin, au-delà des exigences de la préparation, les gaudes disparaîtraient du système alimentaire bressan en raison de leur richesse énergétique. Toujours décrites comme particulièrement caloriques - il s'agit d'un plat « consistant, très nourrissant », qui « cale », est « assez lourd à digérer » -, elles ne répondent plus aux besoins nutritionnels actuels, les dépenses énergétiques s'étant considérablement amoindries : « on n'en a pas besoin » proclame une cuisinière, laissant entendre que la nourriture, exempte de tout hédonisme, ne serait qu'un apport nutritionnel.

Si les gaudes, consommées sous forme de bouillie, tombent en désuétude, elles réapparaissent, mais dans une moindre mesure, au travers d'autres usages. De nombreuses personnes, toutes générations confondues, ainsi que maints restaurateurs, apprécient le goût de la farine de gaudes utilisée en complément de celle de froment pour fariner les fritures de poissons et de grenouilles, ce qui se pratique assez couramment. Si cet usage n'est pas vraiment nouveau, l'utilisation de cette farine pour la confection de biscuits aux gaudes est une création assez récente : depuis quelques années, par exemple, la Maison de pays en Bresse propose aux visiteurs des *gaudinettes*, l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne des *gaudrioles*. Ces initiatives d'institutions touristiques ont été suivies par quelques commerçants, boulangers pâtisseries entre

autres, qui commercialisent des sablés aux gaudes. Cependant, ces biscuits suscitent de l'intérêt de la part des touristes, ils ne remportent pas un vif succès auprès des Bressans qui expriment une nette distance vis-à-vis de cette innovation : rares sont ceux qui y ont goûté, beaucoup sont très réservés quant à leur qualité gustative. S'ils ont retenu l'attention de quelques Bressans *néophiles*, ces derniers, au lieu de s'approvisionner dans les commerces, se sont appropriés ce nouvel usage des gaudes et ont réalisé eux-mêmes ces biscuits. Néanmoins, aucun ne semble les avoir particulièrement appréciés : « **C'est bien, c'est pas mauvais mais... non on ne va pas se lever la nuit pour en manger** » ont avoué des enfants à leur mère qui avait tenté l'expérience. Les meuniers, qui commercialisent de la farine de gaudes, invitent pourtant leurs consommateurs à essayer ces innovations puisque leurs emballages, ou leurs prospectus informatifs, proposent des recettes de gâteaux à base de farine de gaudes. L'un d'entre eux, dans un dépliant de recettes, incite ses clients à diversifier l'utilisation qu'ils font des gaudes en proposant un grand nombre de recettes : « potage de gaudes sucré », « potage de gaudes salé » (ce qui correspond à la recette de la bouillie de gaudes), « le Millassou » (ancien gâteau disparu des consommations), « sablés aux gaudes sucrés », « la recette de la mamie. Sablés aux gaudes salés », « gaufres », « crêpes », « pâte à tarte », mais encore « soupe à l'oignon », « fariner les poissons », « fleurir le pain », « amorce pour la pêche », « pain », « boisson au maïs », et précise même « **pour une cuisine plus légère, parfumée et digeste les GAUDES peuvent remplacer la farine en totalité ou partiellement dans toutes les recettes** ». Mais les innovations alimentaires ne sont pas si facilement adoptées... même lorsqu'il s'agit de reprendre et s'inspirer des recettes qui ont déjà existé !

Le dinno

Comme les gaudes, le dinno était une préparation courante en Bresse avant la Seconde Guerre mondiale. Depuis, sa consommation a tellement chuté qu'elle est sur le point de disparaître. Plus encore que les gaudes, le dinno est en train de sortir du corpus alimentaire bressan. Il est tellement peu consommé que son nom même est inconnu par une partie de la population, principalement les jeunes générations et les personnes originaires d'une autre région, ce qui n'est pas le cas des gaudes. Natif du Jura mais habitant Saint-Etienne-du-Bois depuis plus de quinze ans, cette mère de famille se montre étonnée par ce plat : « **alors c'est quoi le dinno ?** ». De même, lorsque je l'interroge sur cette préparation, cette Stéphanoise, âgée de moins de trente ans, pourtant originaire de la commune, paraît très surprise, comme l'ont été les autres personnes de son âge : « **le quoi ? Ah non, je ne connais pas ça, c'est quoi ?** ». Puis elle ajoute, justifiant son ignorance : « **j'en ai jamais entendu parler, même par mes grands-parents, ça je crois que j'en ai jamais entendu parler** ». Pourtant ses grands-parents en font encore de temps en temps, probablement dans l'intimité. En fait, à l'heure actuelle, seules certaines personnes âgées en consomment encore mais très occasionnellement : « **moi j'en fais une fois à l'automne quand je ramasse mes haricots mi-murs. Et on se régale avec** ». Leurs propres enfants n'en mangent plus depuis qu'ils ont quitté le domicile parental (« **ça fait belle lurette que j'en ai pas mangé** ») et leurs petits-enfants n'en connaissent même pas l'existence. Actuellement, ce plat est consommé par nostalgie, c'est une préparation souvenir qui est très appréciée, comme le prouve l'une

des citations précédentes, mais néanmoins peu courante. D'ailleurs, comme pour les gaudes mais de manière beaucoup plus sporadique et exceptionnelle, certaines personnes âgées organisent des repas entre amis au cours desquels est servie une assiette de dinno, ce qui crée une grande satisfaction. Il n'est pas étonnant que lors des rares occasions de consommation, les consommateurs, comme l'informatrice précédemment citée, apprécient le dinno accompagné de variétés anciennes de haricots, puisque ceci accentue la dimension commémorative. A nouveau, les consommateurs justifient la baisse de leur consommation par des questions nutritionnelles ; le dinno est un plat trop riche qui ne correspond plus à leurs besoins actuels : « **c'est quand même trop nourrissant pour nous, on n'en mangerait pas tous les jours** ». Quant à ceux qui ont délaissé ce plat, ils accusent son manque de saveur : « **comme je trouvais que ça n'avait pas beaucoup de goût... parce que c'est que de la farine avec du lait... il me semble que je mettais souvent du sucre** » se souvient cette adulte qui en consommait autrefois chez ses parents.

En tant que bouillies, les gaudes et le dinno ne correspondent plus aux goûts et préférences alimentaires actuelles. En effet, dans la société française d'aujourd'hui, les bouillies sont surtout associées à l'image d'une nourriture pour enfants ; par ailleurs, elles ne répondent pas aux consistances et aspects alimentaires valorisés - l'onctuosité, le moelleux et le craquant -, et ne sont donc guère appréciées par la majorité des consommateurs. Les gaudes et le dinno sont également perçus comme très nourrissants, trop nourrissants par rapport aux dépenses caloriques de l'époque. Ils ont une image d'aliments dépassés, que les jeunes générations ne souhaitent pas consommer. Mais à côté du dédain et du désintérêt dont ils sont victimes de la part de la majorité des Bressans, ils font aussi l'objet d'un réel attachement de la part d'une frange de la population, même si leur consommation s'est considérablement réduite. Maintes personnes âgées apprécient ces aliments qu'elles ont mangé pendant des années, si bien que des pratiques nouvelles de convivialité, s'organisent autour de ces aliments. Leur statut évolue d'un aliment des pauvres, consommé en famille pour son intérêt nutritif (qui tient au ventre) et son faible coût à un aliment que l'on partage entre personnes ayant les mêmes souvenirs, le même vécu alimentaire, en somme d'un aliment contraint à un aliment plaisir. Ces aliments servent de prétexte à des rassemblements remémoratifs, faciles à réaliser et peu coûteux entre amis.

La paria

En Bresse, la paria a subi des fluctuations de consommation assez proches de celles des gaudes mais plus accentuées encore.

Bien que nous n'ayons pas trouvé de documents prouvant la profondeur historique de cet aliment en Bresse, nous pouvons supposer qu'il est particulièrement ancien puisque cette technique de conservation des fruits par réduction existe depuis fort longtemps dans certaines régions. Déjà au premier siècle avant notre ère, l'agronome Columelle attestait de son existence en décrivant le fructum, produit à partir du raisin¹⁶³. Furetière au XVIIe siècle, cite un « vin cuit » particulièrement répandu qu'« **on [...] étend sur du pain pour**

¹⁶³ L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Rhône-Alpes, 1995, p.154.

le gouster les enfans »¹⁶⁴.

Selon les Bressans, cette technique « est connue depuis très longtemps » en Bresse. Tous revendiquent son antériorité sur la confiture. Carru cite les tartines « de perreya », « confiture de poires, faite sans sucre »¹⁶⁵, comme un aliment courant du repas du soir dans les fermes bressanes durant la première moitié du XIXe siècle. Suite à la vulgarisation du sucre dans les campagnes, la confiture, moins consommatrice de main d'oeuvre et de bois de chauffe, s'est substituée à la paria, si bien qu'avant la Seconde Guerre mondiale, cette préparation avait quasiment disparu de la Bresse. En 1941, le *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain* lui consacre deux articles dans lesquels elle apparaît comme un aliment du passé. Les articles sont d'ailleurs rassemblés sous un titre révélateur : « En Bresse, autrefois ». L'un des auteurs regrette en effet la disparition de cette préparation : « **tout cela n'est pas bien ancien mais est malheureusement bien délaissé. Le sucre de betterave à bas prix et les confitures "fruits et sucre" du commerce ont tué la paria** »¹⁶⁶. Les autres auteurs, après avoir décrit dans un style vivant une préparation s'étant déroulée en 1894, concluent en constatant une recrudescence toute récente de cette fabrication, liée au contexte économique et politique de l'époque : « **en cette triste année 1940, beaucoup de Bressans songèrent sérieusement à faire de nouveau cette confiture qui ne coûte, somme toute "que de la peine et du bois". Quelques-uns y réussirent, et la réserve de paria sera très appréciée pendant l'hiver** »¹⁶⁷. Cette préparation présentait l'avantage de ne pas nécessiter d'apport de sucre, à une époque où celui-ci faisait défaut. Les témoignages recueillis auprès des Stéphanois confirment le regain d'intérêt durant l'Occupation pour cette préparation. Néanmoins, celle-ci ne s'est pas répandue dans toute la Bresse. Habitant à l'époque la proche campagne de Bourg-en-Bresse, une informatrice précise : « **on ne connaissait pas ça. Non non. A Bourg, j'ai jamais entendu parler, heu, entendu parler si, mais jamais vu faire, ça ne se faisait pas** ». Mais, dans de nombreux hameaux de Saint-Etienne-du-Bois, de Saint-Trivier-de-Courtes, de Bénay, de Curciat-Dongalon, etc., la fabrication de la paria avait repris, pendant la Seconde Guerre mondiale, parfois en quantité conséquente. Ainsi, dans le hameau de Pommier, sur la commune de Saint-Etienne-du-Bois, il s'est fait, chaque année durant la guerre, au moment de la saison des poires, deux à trois parias par semaine, ce que les habitants déclarent avec fierté : « **pendant la guerre, on est arrivé à en faire dans tous les ménages, on est arrivé à faire treize parias dans le village de Pommier, dans ce hameau-là** ». Cet aliment occupait alors une place considérable dans le régime alimentaire ; il était situé au même niveau que le fromage fort : « **dans les fermes, il y en avait sur la table, tout l'hiver, y avait toujours un pot de fromage fort et un pot de paria** ». Alors enfant, l'un des informateurs se souvient : « **on allait à l'école, c'était**

¹⁶⁴ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Rhône-Alpes*, Ibid. p.155.

¹⁶⁵ Carru, 1909, p.2.

¹⁶⁶ Bozonnet, Pomateau, Terminal, Couvat, 1941, p.210.

¹⁶⁷ Bozonnet, Pomateau, Terminal, Couvat, Ibid. p.215.

notre nourriture ». Après la Libération et la fin des cartes de rationnement, cette fabrication a été globalement abandonnée sauf dans quelques hameaux, tels celui de Pommier, où elle a été poursuivie encore quelques années puis a quasiment disparu, hormis quelques fabrications exceptionnelles lorsque les productions fruitières étaient particulièrement abondantes. De manière générale, la paria, en tant que moyen de conservation des fruits, a été remplacée par la confiture, technique nécessitant l'apport de sucre, mais exigeant une moindre cuisson et pouvant facilement être réalisée pour de plus petites quantités de fruits. Depuis 1994, la paria est réapparue à Saint-Etienne-du-Bois à l'occasion d'une fête collective organisée par une association, tandis qu'à Saint-Trivier-de-Courtes, son homologue, la « fête du vincuit » a déjà près de trente ans. Désormais la paria ou le vincuit évoquent spontanément aux Bressans ces deux manifestations, surtout s'ils participent à leur organisation. Alors que je demande à une Stéphanoise octogénaire si elle a fait de la paria, celle-ci, membre de l'association patrimoniale, me répond immédiatement au nom de l'association alors que l'hypothèse d'une fabrication personnelle ne l'effleure absolument pas : « **la paria ? Oh ben oui, on en fait. Vous viendrez. Je vais vous donner la date exacte** ». La fabrication n'est plus réalisée à des fins productives et économiques (produire un aliment nourrissant à partir de fruits de mauvaise qualité) mais à des fins festives et commémoratives sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement (Cf. Chap.5.4.4.). Pour l'instant, nous nous contenterons de noter que ce changement de logique entraîne inéluctablement des modifications de la nature du produit, de son statut et des représentations qui y sont attachées.

Les gaudes, le dinno et la paria sont trois productions alimentaires locales qui participaient de manière courante au corpus alimentaire bressan mais qui tendent à en sortir. Les deux premiers ne correspondent plus au système de valeurs gustatives et aux attentes des consommateurs vis-à-vis de leur nourriture. La paria et les gaudes, qui répondaient parfaitement à une logique de fabrication qui ne correspond plus au contexte actuel (exploitation des restes et rebuts, productions économes en matière première mais consommatrices de temps et de combustible), ne présentent plus le même intérêt : particulièrement valorisée autrefois en raison de leur efficacité au sein du système alimentaire local, elles ont perdu leur principale fonction et, en conséquence, l'attachement des consommateurs qui réagissent par rapport à de nouvelles logiques de consommation. Lorsqu'elles sont désormais confectionnées et cuisinées, c'est avant tout dans une démarche commémorative ou patrimoniale. Leur statut et leurs usages sont fort différents de ce qu'ils ont été.

1.3.2. Changements élémentaires au sein de productions locales et traditionnelles subsistantes

Certaines productions locales traditionnelles continuent à occuper une place prépondérante dans le corpus alimentaire bressan bien que certains changements élémentaires aient pu avoir eu lieu. L'aliment reste prépondérant mais c'est une autre variété ou une autre variante qui est désormais consommée.

Les variétés de courge

La courge était un légume couramment consommé en Bresse autrefois. Nous avons signalé la coexistence des melones et des courges à confiture, cultivées dans les jardins, ainsi que des courges dite à cochon, plantées en grande quantité dans les champs de maïs. Aujourd'hui les courges restent des légumes très présents dans l'alimentation bressane ; cependant, non seulement le poids relatif des variétés n'est plus le même, mais encore de nouvelles variétés ont été introduites.

Actuellement, la melone et plus largement les courges du commerce (la courge musquée de Provence ou le potiron rouge vif d'Etampes) se sont imposées auprès des jeunes générations et des plus citadins des consommateurs tandis que la courge à cochon reste la variété préférée des personnes âgées et de celles qui marquent un attachement à la campagne. Cette opposition en terme urbanité/ruralité est clairement intégrée par les consommateurs : « **tu n'en trouveras plus sur le marché [de Bourg-en-Bresse] de la courge à cochon. Par exemple, on vendra des potirons ou de la melone comme on l'appelle. Mais les gens en ville, aujourd'hui, en HLM, ils ne vont pas aller demander de la courge à cochon. Mais ici, oui, les gens de la campagne, ils la mangeront volontiers** ». Depuis déjà fort longtemps, la melone est plus recherchée par la population citadine : « **elle se vendait un peu mieux au marché. L'autre on la vendait pas bien** ». Par contre, auprès des personnes âgées, la courge à cochon est, de loin, la plus appréciée : « c'est la meilleure » avons-nous entendu maintes fois.

Quant à la courge à confiture, sa culture s'est considérablement raréfiée dans les jardins - nous n'avons jamais eu l'occasion d'en voir sur pied - et la recette qui lui était destinée tombe en désuétude. Auprès des jeunes générations, l'idée d'une confiture de courge* suscite même de la surprise. Il a d'ailleurs fallu deux saisons à l'un de nos informateurs, pourtant au sein d'un large réseau de connaissances, pour en trouver un spécimen. La première année celui-ci conclut que « **la courge à gelée, il y a longtemps qu'il n'y en a plus. J'ai failli t'en trouver de la courge à faire de la confiture. Une frangine par là, puis y a pas eu moyen** ». Cette quête vaine prouve l'affaiblissement de ce légume dans la consommation locale. En saison, quelques rares cultivateurs en vendent sur le marché de Bourg-en-Bresse. Ils n'ont néanmoins que peu de succès, et auprès d'une population très limitée. Auprès des habitants de Saint-Etienne-du-Bois, l'usage de ce légume évoque surtout des souvenirs et pour beaucoup assez flous : seuls les personnes les plus âgées en ont consommé chez leurs parents et éventuellement préparé quelques années, les autres n'en ont jamais mangé.

Dans la famille des cucurbitacées, la courgette a fait une apparition remarquée dans les jardins bressans. Inconnu avant la Seconde Guerre mondiale, ce légume, originaire d'Italie du sud¹⁶⁸, s'est implanté massivement et occupe aujourd'hui une place considérable, tant dans les jardins potagers que dans les assiettes. Assimilé aux autres variétés de courge, il a tout d'abord été cultivé suivant le modèle culturel des courges et cuisiné de même (en gratin ou en fricassée froide ou chaude à la crème et au vinaigre). Ce n'est que progressivement que l'éventail des recettes s'est agrandi alors que les courgettes étaient utilisées selon des structures culinaires différentes : elles ont été farcies

¹⁶⁸ Françoise Aubaille-Sallenave, 2000, p.25-26.

ou introduites dans les soupes. Désormais, elles entrent également dans la préparation de ratatouilles, plat très courant dans certaines familles mais encore perçu comme une nouveauté dans d'autres.

Enfin, depuis quelques années, le potimarron, autre variété inconnue auparavant en Bresse, est cultivé dans quelques jardins, parfois par des personnes âgées. L'innovation se diffuse par transmission d'amis en amis. Ainsi ce Stéphanois, septuagénaire, en plante quelques pieds chaque année. Cet aliment participe désormais grandement à son corpus alimentaire si bien qu'à l'automne 2001, alors que sa production a été totalement détruite par des rats, il reconnaît sa grande déception. Grand amateur de potimarron, il en avait offert, l'année précédente, un à l'une de ses amies pour la convaincre d'en cultiver. Une cultivatrice qui vend sur le marché de Bourg-en-Bresse se vante d'avoir lancé cette variété et note sa rapide diffusion : « ***j'étais la première à faire du potimarron et à m'égosiller pour faire connaître. Mais maintenant, ils en vendent mais même pas du pur, du n'importe quoi. Parce que tout le monde s'est mis à en faire, et ils remettent les graines et ça se croise tout*** ».

Le civier de sanglier et autres charcuteries

D'après les bouchers-charcutiers, les ventes de charcuteries tendent à augmenter. Il est néanmoins difficile d'en conclure que la consommation totale se soit réellement intensifiée. En fait, les artisans bénéficient de l'abandon, dans la plupart des ménages, de la pratique de l'élevage de porcs et de la quasi-disparition des productions « maison ». Mais le poids des charcuteries au sein de la consommation totale de viande aurait plutôt diminué ; les Stéphanois par exemple déclarent avoir plutôt baissé leur consommation.

Les années soixante sont souvent citées comme un tournant dans la consommation des charcuteries : à cette époque, tandis que celles-ci se diversifiaient et se complexifiaient (poitrines roulées, saucissons briochés, etc.), l'élevage domestique de porcs diminuait.

Par ailleurs, au sein des charcuteries, des disparités importantes en terme d'évolution sont repérables. Ainsi, si le pâté croûte, autrefois plat de fête, est devenu un produit quotidien, le civier et le boudin, jadis courants, sont de moins en moins consommés, surtout par la population la plus jeune. De nombreux charcutiers estiment que ces deux charcuteries ne devraient pas se maintenir et risquent de disparaître d'ici quelques années. Cependant, les témoignages laissent percevoir une certaine recrudescence de ces aliments puisque certaines personnes, depuis quelques années, se sont remises à en consommer, à l'instar de ce ménage : « ***du boudin, on a passé des années où on n'en avait pas remangé. On en a mangé pendant des années quand les parents tuaient les cochons et après moi j'ai arrêté d'en... on a arrêté d'en manger parce que je n'en achetais pas. Bon maintenant, je commence à en racheter un petit peu*** ». Les ventes occasionnelles de boudin et de civier réalisées par les associations (Cf. Chap.3.1.7.) ont certainement joué un rôle dans cette reprise car en proposant ces charcuteries, présentées comme des productions traditionnelles, elles ont maintenu l'habitude de consommation et l'attachement des Bressans à ces aliments.

Au-delà des évolutions en terme de volume, le secteur des charcuteries domestiques

a vu se développer, depuis une quinzaine d'années, le civier de sanglier, nouvelle préparation à base de la tête et des pieds de cet animal. Cette innovation est directement liée à l'augmentation du nombre de bêtes tuées lors des battues. Devenu un gibier courant, les chasseurs ne suspendent plus avec autant de fierté leurs trophées de chasse, si bien que les femmes ont repris la recette du civier de porc pour cuisiner les têtes de sanglier qui ne sont plus naturalisées : « **comme notre fils là, qui est chasseur, et mon mari aussi, alors quand c'est eux qui tuent la bête, ils ont droit à la tête. Alors on a fait le civier avec** ». Il s'agit, encore une fois, de tirer parti au mieux des matières premières disponibles, selon une logique méticuleuse de gestion de l'animal. La fréquence de cette préparation dépend des résultats cynégétiques des hommes : « **cette année j'en ai pas fait beaucoup, parce qu'ils en n'ont pas beaucoup tué** ». Cette innovation correspond typiquement à un changement élémentaire, au sens de Claude Fischler, dans la mesure où la structure de la recette du civier demeure identique tandis que le sanglier remplace le porc domestique habituellement utilisé. Si cette substitution paraît évidente aux yeux de certains : « **le sanglier étant un cochon sauvage, il n'y a pas de raison que ça ne fasse pas du civier** », d'autres, en particulier les cuisinières, émettent des réserves : « **le sanglier, en principe, il ne se tient pas si bien** ». En réalité, cette substitution est fondamentale puisqu'elle consiste à remplacer une viande domestique par une viande sauvage. Or « **entre les ressources carnées domestiques acquises ou produites et les viandes sauvages, existe un fossé, un hiatus qui tient moins à l'aspect, aux qualités des unes et des autres qu'aux modes d'appropriation et à la représentation que s'en font les consommateurs** »¹⁶⁹. En raison de la présence de sang, le gibier donne naissance à un discours sur la force de cette viande, réputée présenter un risque latent pour celui qui en consomme en grande quantité : « **la chair des animaux sauvages est une viande "forte", qui "échauffe" et met en danger la santé des gens ordinaires. Pour les puissants (physiquement) non seulement elle ne les incommode pas mais au contraire elle les fortifie** »¹⁷⁰. Dans l'est de la France, Bertrand Hell a mis en évidence un système classificatoire « **qui, au-delà des consciences individuelles, ordonne les sensibilités gustatives et fixe les choix alimentaires du groupe social** »¹⁷¹. En fonction de la présence plus ou moins marquée du sang, se fixent « **pour chaque groupe de véritables seuils de comestibilité** »¹⁷². Par ailleurs, il existe une hiérarchie entre les animaux (le « **sanglier, dernier gibier noir parcourant les forêts de la France de l'Est depuis la disparition de l'ours puis du loup, il manifeste aux yeux des chasseurs la sauvagerie extrême et se voit nettement distingué des animaux rouges que sont le cerf et le chevreuil** »¹⁷³) mais également une distinction entre les morceaux : « **à l'intérieur de l'animal les viandes se**

¹⁶⁹ Colette Méchin, 1992, p.124.

¹⁷⁰ Ibid. p.133.

¹⁷¹ Bertrand Hell, 1988, p.81.

¹⁷² Ibid. p.80.

¹⁷³ Ibid. p.80.

*répartissent selon leur degré d'imprégnation. Des "entrailles" [...] aux membres, parties les plus éloignées de ce foyer, on suit, réfléchi par la métaphore d'une variation chromatique, la déconcentration progressive du sang. Les abats, viandes noires car fortement imprégnées, sont l'objet d'une préparation culinaire attentive ; plus loin les côtes, la selle et les épaules relèvent de la cuisine de chasse ; enfin les parties externes, gigues et cuissots, viandes sauvages édulcorées devenues rouges ont acquis le statut de mets gastronomiques. Viande liminale, la gigue confine aux frontières du blanc, couleur caractéristique des viandes d'animaux domestiques »¹⁷⁴. En Bresse, le civier de sanglier, bien que confectionné à partir des morceaux les plus éloignés du corps de l'animal, la tête et les pieds, présente, dans une moindre mesure, les caractéristiques habituellement attribuées au gibier, aux viandes sauvages : « ça le fait un peu plus noir », « un peu plus corsé », « un peu fort », « ça donne un petit goût de sauvage ». Or « **le noir est signe de danger maximal, il est preuve que le sang a stagné dans les chairs ou qu'il imprègne encore les viscères. Et plus la viande est naturellement noire, plus l'appréhension du « fort » croît** »¹⁷⁵. Finalement, cette version sauvage du civier n'est pas très appréciée, peut-être parce que l'on s'en méfie : « **on se régale bien avec le premier morceau, puis le deuxième on dit "bon dieu, il est quand même fort". Alors ça va dans un repas comme ça, de chasseurs, et puis on en mange une tranche, et puis ça y est mais si on en a un plat chez soi, on trouve qu'il est un peu fort quand même** ». Le cadre institutionnalisé des repas de chasse rend appréciable cette charcuterie, trop « forte » autrement. D'ailleurs plusieurs femmes ont exprimé de la distance par rapport à cet aliment : « **j'aime mieux le civier de porc, de vrai porc** », « **j'achèterais pas un morceau de civier de sanglier** ». C'est pourquoi, nombre de cuisinières achètent, pour la mélanger avec celle de sanglier, de la viande de porc. Les unes se contentent de quelques morceaux, tandis que les autres ajoutent autant de viande de porc qu'il y en a de sanglier : « **ce qui va bien, c'est une tête de sanglier, une tête de cochon ou une demi tête de sanglier, une demi tête de cochon. Là ça fait du civier un petit peu plus...** ». Derrière un argument culinaire (« **il se tient mieux, ça fait prendre** »), car les pieds de sanglier sont réputés ne pas produire la gelée nécessaire à la fabrication du civier, apparaissent des arguments symboliques puisque la viande de porc atténue les effets du sauvage : « **ça a moins le goût du fort** », « c'est meilleur ». Avec cette variante de civier, renaît la pratique de distribution de charcuteries qui s'était raréfiée étant donné la baisse du nombre de porcs élevés pour un usage domestique. Comme le civier et le boudin jadis, un morceau de civier de sanglier est souvent proposé par les chasseurs à leurs parents, voisins et amis.*

Des tartes, des brioches et des gaufres

Le pain n'étant plus fabriqué de manière domestique, la consommation des tartes n'est plus directement liée aux fournées. Celles-ci sont maintenant préparées ou achetées en fonction d'autres occasions et la recette de leur pâte s'en trouve légèrement différente¹⁷⁶.

¹⁷⁴ Ibid. p.79.

¹⁷⁵ Colette Méchin, 1992, p.138.

La nature des pâtes employées pour la confection des tartes a effectivement évolué. D'une pâte à pain à laquelle étaient ajoutés des oeufs et du beurre, la pâte est devenue une préparation réalisée pour elle-même à partir des ingrédients de base. Les cuisinières employant moins souvent de la levure de boulanger et s'abstenant parfois d'ajouter des oeufs, les pâtes brisées et les pâtes à foncer se sont progressivement substituées, comme chez cette dernière, aux pâtes à brioche : « ***maintenant mes pâtes à tarte, je n'y mets pas d'oeufs. Mais autrefois, je mettais des oeufs dans la pâte*** ».

Parmi les variantes des tartes qui se faisaient avant la Seconde Guerre mondiale, certaines se sont maintenues, d'autres ont disparu tandis que de nouvelles sont apparues. En effet, les tartes à la crème et les tartes au sucre*, très courantes autrefois, le sont restées. Il en est de même des tartes au fromage et des tartes à base de bouillie blanche (sorte de crème pâtissière), désormais appelées de manière courante tarte à la frangipane. Par contre, ne sont pratiquement plus consommées les tartes à la courge* et encore moins celles à la lyonshe. La première souffre d'un étrange désintérêt de la part des habitants de Saint-Etienne-du-Bois. Sur un mode similaire, tous les informateurs rencontrés ont déclaré ne jamais en manger : « ***on connaît mais on l'aime pas bien*** ». L'idée même de sa consommation fait rire une informatrice à qui je demande si elle en mange encore ! Pourtant dans d'autres communes, cette variante a mieux résisté. Quant à la tarte à la lyonshe, si elle rappelle des souvenirs impérissables à quelques personnes, elle n'évoque rien à la plupart des autres Bressans. Cette tarte est sur le point de sortir définitivement du corpus alimentaire bressan. A l'inverse, la tarte à la praline*, introduite il y a quelques années par les boulangers pâtisseries (Cf. Chap.5.3.2.2.), connaît un succès grandissant. Elle s'est largement imposée dans les pratiques de consommation au point d'être désormais également confectionnée par les particuliers, comme en témoignent les propos de cette jeune Stéphanoise : « ***ces dernières années, de temps en temps elle [sa grand-mère] nous fait des tartes pralinées, avec de la praline*** ». A ces tartes présentant une spécificité locale, il faut bien évidemment ajouter les tartes aux fruits, telles les tartes aux pommes, aux prunes, aux abricots, etc., qui sont largement consommées mais sur lesquelles nous n'insisterons pas étant donné leur peu de spécificité locale.

Les brioches, desserts courants lors des repas festifs, ne sont plus autant consommées. En effet, si les personnes âgées gardent un agréable souvenir de la consommation des brioches et plus particulièrement encore de certaines d'entre elles qui ont disparu (« ***quand on était gamin, le dimanche, ma mère, elle m'achetait ce qu'on appelait un pognon, ça fait une petite brioche ronde, de cette grosseur là, c'était une pâte à brioche*** »), les jeunes générations se détournent de ces pâtisseries. Les brioches ne sont plus autant appréciées et sont délaissées au profit de desserts plus élaborés. Elles restent néanmoins présentes dans les boulangeries pâtisseries, de manière plus fréquente que dans d'autres régions mais en proportion moindre par rapport à autrefois.

Quant aux gaufres, ils ont depuis longtemps perdu leur fonction nourricière. Nous avons vu qu'avant la Seconde Guerre mondiale, la farine de sarrasin n'étant plus utilisée,

¹⁷⁶ Concernant l'importance des tartes dans le corpus alimentaire de certaines régions, nous renvoyons à la lecture de l'article de Danielle Musset (1989) portant sur une enquête menée dans les Alpes-Maritimes.

les gaufres étaient confectionnés avec de la farine de froment. Avec le développement des appareils électriques, les fers plats ont été abandonnés et les gaufres se sont modifiés, devenant plus épais et moins craquants. Depuis quelques temps, ces gaufres plats sont remis à l'honneur lors de manifestations et fêtes associatives et à nouveau fabriqués : les gaufres les plus croustillants, les plus fins, les plus dorés possibles sont les plus appréciés. Certains particuliers ont retrouvé des fers plats et ne confectionnent désormais plus que ces « gaufres bressans¹⁷⁷ » qui sont considérés comme plus digestes, moins gras et qui se conservent mieux. Dans certaines préparations, la farine de sarrasin a même été réintroduite.

1.3.3. Vulgarisation relative d'une production de luxe : les volailles de Bresse.

Autrefois uniquement consommées, par la majeure partie de la population, lors des fêtes ou lorsqu'une bête ne pouvait être vendue, les volailles entrent maintenant de manière massive dans l'alimentation bressane. A l'instar du reste du pays, la consommation de cet aliment a fortement augmenté. Les personnes qui élèvent des volailles n'hésitent pas à se servir pour leur consommation personnelle, tandis que les autres se fournissent dans les commerces. Si cette tendance vaut pour la volaille en général, la volaille de Bresse reste une production prestigieuse et onéreuse qui n'est pas accessible à tous les consommateurs : « ***tout le monde ne peut pas se permettre de s'acheter un poulet de Bresse, tous les jours*** » remarque l'un d'entre eux. Au près des agriculteurs, en activité ou retraités mais ayant conservé une petite basse-cour, la consommation de volailles de Bresse, autrefois exceptionnelle, s'est banalisée : « ***aujourd'hui on mange plus volontiers de la volaille, pourquoi ? Parce qu'on a plus d'argent... mais à une époque donnée, si on en faisait, c'était vraiment presque un sacrifice, on faisait ça parce qu'il y avait une grosse manifestation dans la famille, un gros truc*** ». En fait, seules les personnes qui restent proches du système avicole profitent de ces volailles, c'est-à-dire celles qui en élèvent pour leur consommation personnelle ou pour la commercialisation, ainsi que leurs proches parents et amis ou encore les personnes, nombreuses en Bresse, qui connaissent le moyen de s'en procurer à des tarifs avantageux (Cf. Chap.3.1.6.).

La disparité d'accès à la consommation des volailles de Bresse est encore plus forte à propos des chapons et des poulardes. Encore plus prestigieuses, ces volailles, qui n'étaient d'ailleurs élevées que dans certaines fermes bressanes, étaient uniquement destinées à la commercialisation et à la redevance des baux. L'essentiel de la population n'en mangeait strictement jamais. Actuellement, parmi les personnes qui ont des volailles, certaines élèvent des chapons et poulardes dont quelques-uns, si ce n'est tous, sont destinés à leur consommation personnelle et à celle de leurs proches. Ils font alors appel à un vétérinaire ou un voisin pour le chaponnage. Beaucoup ont reconnu que ce plat est

¹⁷⁷ Le genre des gaufres balancent désormais entre masculin et féminin en fonction des personnes et des occasions. Personnellement, nous emploierons le masculin pour désigner les gaufres bressans confectionnés à partir de fers plats et par opposition, le féminin pour les autres gaufres, plus génériques.

effectivement une nouveauté pour eux ou qu'ils n'en connaissent la saveur que depuis quelques années. De même, les personnes qui vont aider des éleveurs au moment des fêtes de Noël se voient parfois offrir, en guise de remerciement, une volaille roulée. L'une d'entre elles avoue qu'avant qu'elle ne vienne assister sa voisine éleveuse, elle n'avait jamais goûté de chapon. Désormais elle en mange un chaque année. En somme, cette consommation est devenue accessible et s'avère occasionnelle ou régulière pour la population qui vit dans la proximité avec l'élevage de ces volailles - à ce titre on peut dire qu'elle a augmenté - mais reste ignorée de la part de ceux qui n'y ont pas accès, soit l'essentiel de la population. En effet, dans les commerces, ces volailles atteignent de tels prix¹⁷⁸, et plus encore si elles ont été primés, que la majorité de la population ne songe même pas à en acheter. Seules les personnes les plus fortunées peuvent en consommer, à moins, là encore, de connaître le moyen de se procurer des pièces déclassées et donc à moindre prix.

Parmi les volailles, les pigeons, autrefois courants dans les fermes bressanes, sont de moins en moins élevés par les particuliers et tendent donc à diminuer fortement dans l'alimentation. En fait, partout en Bresse, les agriculteurs en activité ou retraités décident progressivement d'arrêter leur élevage. Dans la région de Foissiat, un groupe d'habitants s'interroge sur le nombre d'éleveurs restants : « **ben on est dans les derniers qui avons des pigeons. Il en reste combien ? Une demi-douzaine à Lescheroux ?** » puis entament un recensement : « **y a toi, y a Gabi, y a...** » ... alors que ces volailles étaient naguère élevées dans toutes les fermes bressanes.

1.3.4. Des productions locales revitalisées par de nouveaux modes de consommation

Lorsqu'ils constituaient la base de la nourriture, les fromages ne bénéficiaient pas d'une image prestigieuse. Ils étaient, par exemple, proscrits les jours de fête comme en témoigne Marius Tortillet : « **manger du fromage un jour de vogue c'était un sacrilège que commit un dimanche de fête à Boissey, mon père alors âgé de quatre-vingts ans, qui incommodé par cette longue succession de plats de viande, réclama un "camion" au véritable scandale de ma bonne cousine qui s'écria : "Oh ! vous n'y pensez pas mon oncle, du fromage, un jour de fête !"** »¹⁷⁹. Le fromage blanc et le fromage fort, consommés en fin de repas, avec du pain, ont longtemps relevé d'une consommation familiale, d'une alimentation intime et non publique. Actuellement leur statut s'est renversé et ils participent maintenant aux repas festifs, et même de manière quasi incontournable pour le premier d'entre eux.

Le fromage fort

Autrefois, en hiver, le fromage fort ou le pourri était présent sur toutes les tables bressanes et sa consommation était quasiment quotidienne en cette période. Elle a

¹⁷⁸ Les chapons tournent entre 90 et 140 euros en fonction de leur poids et des commerces.

¹⁷⁹ Marius Tortillet, 1927-1928, p.69.

depuis considérablement diminué. En effet, non seulement ces préparations fromagères ne sont plus du tout consommées dans certaines familles, mais dans les autres, bien que restant très appréciées, elles ne représentent plus qu'une nourriture occasionnelle. Ces aliments, nourrissants et qui plus est se tartinent impérativement sur du pain, sont souvent évités pour des raisons diététiques : « **on en mange qu'une fois dans l'hiver, parce que ça fait manger beaucoup de pain. Ça fait grossir quoi !** ».

D'après les forains, qui se rendent sur les divers marchés de la région, le fromage fort a plus de succès en Bresse burgienne, entre autres sur le marché de Bourg-en-Bresse, alors que le pourri est surtout apprécié dans le nord du département et plus encore en Bresse louhannaise, où il est d'ailleurs plus connu. A Bourg-en-Bresse, ce dernier est peu consommé.

Mais si la consommation de fromage fort en guise de fromage, à la fin du repas, s'est raréfiée, les occasions d'en manger se sont modifiées et diversifiées, entraînant une revitalisation de cet aliment. Autrefois, obtenu par la réutilisation des restes domestiques, il n'était pas digne d'être partagé avec des personnes extérieures à la famille et relevait exclusivement de l'alimentation domestique et intime. Il correspondait à un aliment peu coûteux qui nourrissait les membres de la famille. Depuis quelque temps, de nouvelles pratiques s'instaurent, faisant pénétrer cette denrée dans la catégorie des aliments publics. Actuellement, certains Bressans offrent à leurs invités du fromage fort sous la forme de tartines apéritives. Celles-ci sont servies grillées, avant le repas ce qui permet de proposer « un apéritif un peu copieux ». Notons que de toute évidence, la pratique même de l'apéritif est elle aussi relativement récente.

D'autres hôtes, plus innovants encore, organisent des « soirées fromage fort » : « **pendant l'hiver, avec les voisins, on fait une soirée. Au lieu de faire une soirée raclette, c'est une soirée fromage fort** ». Les tartines de fromage fort sont alors servies en guise de plat principal, éventuellement accompagnées d'une charcuterie et/ou d'une salade verte. Autrefois réservé à l'intimité, associé à un fromage de pauvreté, le fromage fort devient synonyme de convivialité et accède à l'espace public. Si ce mode de consommation n'est pas pratiqué par l'ensemble de la population, il tend à se diffuser au sein de toutes les générations. Ce Stéphanois, septuagénaire, veuf, vante ici les avantages de ce plat : « **quand je reçois des amis, quand je reçois la famille, on mange le fromage fort, le soir. C'est aussi sympa, voyez-vous que de manger de la raclette ou autre chose. Et c'est très digeste. L'autre jour, j'en ai mangé, ben, ça passe comme une lettre à la boîte. Ça passe mieux qu'une, allons, qu'une fondue de gruyère. C'est plus digeste. Après on met une petite tranche de jambon, une salade et ça y est. Ça fait un repas. Et puis c'est facile à faire. Moi, quand je reçois, je fais ça** ». Consummé selon un mode inspiré de la raclette, du Mont-d'Or et de la fondue, le fromage fort, servi ainsi, jouit de l'engouement actuel pour les fromages fondus. En effet, les repas constitués d'un tel plat accompagné éventuellement de charcuterie, de salade et/ou de pommes de terre sont particulièrement appréciés par les commensaux et répondent à des critères contemporains de consommation. Ils sont perçus comme facilement et rapidement préparés (les savoir-faire, limités, sont accessibles à tous ; les charcuteries elles-mêmes ne nécessitent pas d'opération culinaire ; la salade, très peu, voire aucune si elle est achetée déjà lavée) et conviviaux dans la mesure où les hôtes ne

sont pas seuls à gérer le déroulement du repas mais que les invités participent plus ou moins à la préparation (chacun dispose son fromage, pique son pain, pèle ses pommes de terre, se sert à volonté, etc.). Grâce à ce nouveau mode de consommation, le fromage fort est remis à l'honneur. Il s'inscrit dans une pratique moderne de consommation et n'est pas associé à un produit du passé. Contrairement à la commensalité autour de gaudes ou de dinno, nulle commémoration du produit n'est lisible au travers de ces « soirées fromage fort ». D'ailleurs, l'annonce du « fromage fort » aux côtés du « véritable ramequin du Bugey »¹⁸⁰ et du « fromage à raclette » sur un chevalet devant une épicerie de Bourg-en-Bresse laisse entendre que ces trois produits relèvent de la même catégorie d'aliments : ceux que l'on partage entre amis, pour une soirée simple et chaleureuse !

Enfin, le fromage fort est présent à l'occasion de nombreuses manifestations collectives. Il est vendu, en tartines grillées, par les buvettes des associations lors des fêtes publiques et proposé lors des regroupements associatifs et sportifs (lors des concours de belote par exemple) : « **mon mari fait partie d'une association de basket. Quand ils font leur loto, ils servent dans l'après-midi des tartines de fromage fort. Des grosses tartines, là, avec du bon pain de campagne... On aime bien** ». Ces consommations, hors du repas proprement dit, modifient considérablement le statut du fromage fort. Aliment nourrissant, servi en fin de repas pour remplir les estomacs à moindre coût, il devient un extra, un supplément au repas, qui est obtenu, lors des fêtes, par l'achat. Son image se voit fortement revalorisée. Il faut par ailleurs noter que s'il était autrefois fabriqué dans les fermes, rares sont les personnes qui en font encore. Obtenu dans les commerces, il est donc devenu une production essentiellement artisanale, élaborée, non pour écouler des restes, mais pour son résultat. Acheté autour des sept euros le kg, il n'a plus, non plus, le même statut que la préparation fromagère qui était obtenue « gratuitement » par la réutilisation des restes domestiques.

Les fromages blancs

Plusieurs commerçants bressans (crémiers des marchés forains, fromagers assurant un point de vente, épiciers, etc.) ont remarqué une nette augmentation de leurs ventes de fromages blancs. D'après eux, celle-ci ne cesse de croître. Néanmoins, comme pour les charcuteries, ce constat ne signifie pas forcément que la consommation réelle se soit accrue. En effet, un grand nombre de personnes qui fabriquaient et consommaient autrefois leurs propres fromages ont progressivement arrêté leur production. Certaines se sont tournées vers la sphère commerciale, ce qui s'est traduit par des achats plus importants. D'ailleurs si à leur début les coopératives laitières ne fabriquaient pas de fromages blancs - produits qui relevaient uniquement de la fabrication fermière -, actuellement toutes les coopératives de la Bresse et du Revermont de l'Ain en produisent, parfois de plusieurs sortes (tailles et pourcentages de matière grasse variables). Il s'agit même d'un poste important de leur activité. A titre indicatif, les fromageries de Lyonnaière

¹⁸⁰ La préparation et la consommation de ce fromage se rapprochent de celles de la fondue savoyarde puisque le fromage, chauffé dans un caquelon avec un liquide (de l'eau) jusqu'à l'obtention d'un mélange coulant, est attrapé par chaque commensal avec un morceau de pain plongé dans la préparation. Ce plat est marqué par la convivialité. Le commerçant ayant affiché ce chevalet précise que ce fromage est surtout acheté par des personnes originaires du Bugey.

et du bourg de Saint-Etienne-du-Bois ont commencé à en commercialiser entre la fin des années soixante-dix et le début des années quatre-vingts. Ce qui est certain, c'est qu'en Bresse, la consommation actuelle de fromages blancs est extrêmement importante.

L'une des évolutions les plus marquantes, directement liée au fait que les fromages blancs sont maintenant essentiellement fabriqués par les coopératives laitières, porte sur la nature du lait : alors que ceux-ci étaient, dans la majeure partie des cas, élaborés à partir de lait de chèvre, c'est désormais du lait de vache qui est transformé en fromage blanc. En effet dans les fermes, les fromages de chèvres étaient les plus courants ; le lait de vache n'était utilisé pour les fromages que dans une moindre mesure, « **de temps en temps quand il y avait un problème quelconque** » ou mélangé à du lait de chèvre : « **quand ils en emmenaient comme ça au négociant, le fromage de chèvre, ils l'allongeaient un peu, ils mettaient un peu de lait de vache dedans, ça faisait un peu plus... mais c'était moins bon** ». Selon les souvenirs de cet informateur, le lait de vache, qui dévalorise la qualité du fromage, ne peut être utilisé que pour frauder par rapport à une norme qui est l'utilisation du lait de chèvre. Les fromages de chèvre jouissent d'une plus grande estime. Actuellement, la substitution du lait de vache au lait de chèvre dans la plupart des fromages blancs commercialisés est regrettée par certains Bressans : « **les fromages blancs, je me rappelle de ceux que maman faisait, au lait de chèvre et tout. Je veux dire, ça n'a rien à voir par rapport aux... ils ont des goûts un peu particuliers ces fromages blancs. [...] Il va falloir qu'on rachète les chèvres pour en refaire !** » conclut cette informatrice.

Autre évolution considérable, déjà évoquée, les fromages blancs ne sont plus apprêtés de la même manière. Auparavant ils étaient exclusivement mangés nature ou salés, éventuellement assaisonnés de divers épices ou condiments : du poivre principalement mais aussi des fines herbes dont de la ciboulette, de l'échalote, de l'ail, des radis, etc. Par ailleurs, ils étaient souvent mangés comme les autres fromages secs : « **le fromage blanc se mange sur le pain, en tartine le couteau à la main, pour en découper à mesure les morceaux carrés prêts à être avalés** »¹⁸¹. Maintenant, les fromages sont de plus en plus souvent consommés sucrés, surtout par les jeunes générations. Les personnes qui ont connu le changement se plaisent à raconter des anecdotes à ce sujet : « **la première fois que j'ai vu mettre du sucre sur un fromage blanc, mais ça m'a échappé, j'ai dit 'mais ça va pas ?'** ». Par ailleurs, les fromages blancs se mangent aujourd'hui couramment accompagnés de crème fraîche. Actuellement cette association apparaît comme inhérente, incontournable et traditionnelle au point qu'une maîtresse de maison remarque « **la tradition ce serait quand même avec... Je n'ose pas servir du fromage sans, quand même** ». Or, naguère la crème, denrée précieuse, était rarement, voire jamais dans certaines familles, servie avec les fromages blancs : « **on ne mettait pas de crème** » assure un retraité natif de Saint-Etienne-du-Bois. Cette innovation est probablement arrivée par le biais des restaurateurs, bien après la Seconde Guerre mondiale. Actuellement, souvent pour des raisons diététiques, certains consommateurs s'abstiennent de rajouter cette matière grasse et consomment plus souvent les fromages blancs nature.

¹⁸¹ Marius Tortillet, 1927-1928, p.78.

La dynamique de l'alimentation bressane révèle la double tendance caractéristique des systèmes alimentaires, celle de la stabilité et du conservatisme et celle du changement et des évolutions. Les productions locales sont, entre autres, le reflet des pratiques domestiques et du système agricole. Or étant donné l'évolution du système agricole et les changements du mode de vie en Bresse, les pratiques de consommation se sont forcément modifiées tandis que les productions locales ont évolué, tant en ce qui concerne leur mode de fabrication et leur facture, que le statut et la fonction qu'elles occupent dans les représentations et les pratiques des consommateurs. Dans ce nouveau contexte, les denrées dont la qualité principale, selon une logique de stricte gestion des productions, était d'être confectionnées à partir des matières premières disponibles sur l'exploitation, n'ont plus autant de rôle à jouer et perdent de leur sens. Dans le système alimentaire local actuel, certaines de ces productions n'ont plus leur place (la courge à confiture par exemple), tandis que d'autres se sont maintenues en occupant un autre statut (tel est le cas du fromage blanc). De nouveaux aliments ont été intégrés grâce à la capacité qu'ils avaient à s'insérer au sein d'une « niche agricole et alimentaire » existante, pour reprendre l'expression de Laurence Bérard et Philippe Marchenay¹⁸², c'est-à-dire à se substituer au niveau de la production et/ou de la préparation culinaire à un autre aliment pour lequel il existe un savoir-faire local. Les systèmes alimentaires sont par ailleurs marqués par la recrudescence d'aliments sur le point de disparaître (les gaufres plats), leur revitalisation grâce à des représentations nouvelles (le fromage fort) ou des pratiques de commémoration (les gaudes). Par ailleurs, il est ressorti que si quelques modifications peuvent s'opérer en l'espace de quelques années, la plupart sont progressives, voire très progressives. Les productions locales, sans pour autant être exemptes d'évolutions, présentent une certaine stabilité dans le temps qui donne des repères aux consommateurs et rend possible la comparaison par une connaissance approfondi du produit.

La consommation, au sens strict du terme, moment fondamental de la relation de l'homme à son alimentation, occupe au sein du processus alimentaire une place centrale qui engage à s'y intéresser plus attentivement.

¹⁸² Communication personnelle.

2. La consommation alimentaire

Moment d'incorporation des aliments procurés et préparés selon des procédures sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement, la consommation est à la fois l'événement le plus intime et le plus collectif. Elle s'inscrit dans un système qui, en tant que vecteur de l'identité individuelle et collective, présente un certain conservatisme mais n'en est pas pour autant exempt de changements. Comme nous l'avons vu les pratiques alimentaires ne sauraient être figées. Elles sont néanmoins régies par des règles strictes, elles aussi évolutives, qui donnent à cet acte physiologique sa dimension sociale et culturelle. Nous verrons que la consommation des productions locales s'insère au sein de structures codifiées. La fréquence de consommation de chacune de ces productions est également un élément du système culinaire à prendre en compte ; il s'avère plus complexe qu'il ne paraît.

2.1. Consommer selon des règles

L'alimentation humaine est strictement régulée, codifiée, normée : les prises alimentaires sont fortement structurées. L'homme ne mange pas n'importe quoi, n'importe quand : « ***il n'existe à ce jour aucune culture connue qui soit complètement dépourvue d'un appareil de catégories et de règles alimentaires, qui ne connaisse aucune prescription ou interdiction concernant ce qu'il faut manger, ce qu'il ne faut pas*** »

manger, et comment il faut manger. En d'autres termes, la variabilité observée à travers l'espèce humaine ne concerne pas la présence ou l'absence de catégories, mais leur contenu »¹⁸³. Ces règles ne sont pas uniquement négatives, d'interdiction, mais également positives, de prescription. La cuisine, au sens large, ordonne le monde selon la vision propre à chaque culture. Comme tout aliment, les productions locales prennent bien évidemment place au sein de ces structures culinaires et participent à leur ordonnancement.

Ces règles sont constitutives du système alimentaire local. Relativement stables, elles proposent des points de résistance face aux influences alimentaires nouvelles. Pourtant, elles-mêmes évoluent, à un rythme plus ou moins rapide si bien que des changements sont clairement identifiables au sein de ces structures culinaires. Certaines normes sont écartées, d'autres totalement abandonnées. Apparaissent alors de nouvelles propositions, ajustées à un contexte différent. Selon les consommateurs, la résistance ou l'adoption l'emporte.

Intériorisées de manière souvent inconsciente, généralement depuis le plus jeune âge, ces règles ne se manifestent pas de façon évidente aux consommateurs. Elles paraissent naturelles, spontanées, comme allant de soi, si bien qu'il semble parfois impossible de faire autrement. Seule la rencontre avec l'Autre dont les pratiques diffèrent ou l'évolution de ses propres normes, d'ailleurs souvent sous influences extérieures, permet de prendre conscience de ses règles. Celles-ci se révèlent comme telles. Les informateurs ont alors recours à la comparaison - comparaison entre le passé et le présent et entre soi et les autres -, pour décrire ce qui structure leurs manières de manger. Mais elles sont parfois si fortement ancrées que l'arbitraire de ses propres pratiques n'est pas toujours saisi : les différences surprennent, paraissent absurdes, incompréhensibles. Comme nous le verrons, certains changements semblent irrecevables à certaines personnes qui exercent alors des résistances. Par ailleurs, il est rare que les individus perçoivent ces règles comme une contrainte. Elles sont plus souvent exprimées au travers de termes évoquant « l'habitude », la « tradition », « la coutume », usages auxquels les consommateurs pensent se plier délibérément, par préférence.

Il convient ici de souligner la complexité à repérer des règles lorsqu'elles correspondent à celles de son propre système alimentaire. Mes propres habitudes, souvent assez proches de celles des Bressans, m'ocultaient parfois l'existence et l'importance de règles inhérentes à des pratiques qui me paraissaient évidentes. Cette difficulté a pu être contournée grâce à des discussions avec des personnes d'autres cultures, à l'expérience acquise lors d'une précédente recherche menée auprès d'une population d'origine étrangère¹⁸⁴ et surtout la lecture d'écrits ethnologiques portant sur les pratiques alimentaires dans d'autres sociétés¹⁸⁵. Grâce à la comparaison, la distanciation nécessaire à ce travail a pu être rétablie et notre attention a été éveillée sur la dimension culturelle de tel ou tel acte.

¹⁸³ Claude Fischler, 1993 (1990), p.58.

¹⁸⁴ Nous avons été sensible à la question des règles alimentaires lors de la réalisation du mémoire de Maîtrise d'Anthropologie, consacré aux pratiques alimentaires de Zaïrois installés dans la région lyonnaise.

Claude Lévi-Strauss a montré l'analogie entre cuisine et langage¹⁸⁶. Comme dans les langues, les règles des pratiques alimentaires permettent de communiquer, d'assurer entre les individus échange et compréhension. De plus, ces règles rappellent, par leurs articulations, celles des structures linguistiques (première et deuxième articulations). En effet, tout comme une langue est constituée de syllabes organisées selon un ordre précis pour former des mots, mots qui, placés correctement, donnent une phrase compréhensible par le récepteur, phrases elles aussi organisées pour construire un paragraphe, etc., les règles de l'alimentation comprennent divers niveaux. Les associations d'aliments, la succession des plats au cours du repas, le nombre de prises alimentaires quotidiennes, le rythme hebdomadaire et saisonnier sont strictement régis. Les humains mangent selon une grammaire et une syntaxe spécifiques. Et tout comme le non-respect des règles syntaxiques provoque rire ou incompréhension, la transgression des règles culinaires produit des effets qui vont du comique au dégoût profond.

Nous ne rendons pas compte ici de toutes les règles qui structurent l'alimentation bressane mais de celles, nombreuses, qui cadrent la consommation des productions locales concernées par ce travail et qui donnent au système alimentaire bressan une spécificité. Elles sont classées en fonction de critères spatio-temporels.

2.1.1. Règles d'association et d'incompatibilité des aliments

L'association ou à l'inverse la dissociation de plusieurs aliments ou ingrédients est souvent vécue par les consommateurs comme un goût personnel, guidé de manière individuelle : « **le fromage blanc j'aime bien avec une gousse d'ail et j'aime bien aussi avec des fines herbes** » déclare une Stéphanoise. Or celle-ci n'est pas seule en Bresse à partager cette préférence. Ainsi, les divers aliments appartenant au corpus alimentaire sont assemblés de manière codifiée, conforme aux normes partagées par les divers membres de la communauté. Certains sont incompatibles, d'autres systématiquement assemblés. Les productions locales sont évidemment soumises à de telles règles culturelles.

L'une des associations les plus courantes en Bresse porte sur la crème fraîche. Si l'interlocutrice citée dans un chapitre précédent n'ose pas servir de fromages blancs sans proposer de la crème, c'est qu'elle ressent fortement la pression exercée par la règle de consommation de ce produit. En omettant de servir de la crème, elle enfreint une norme et risque de s'attirer les reproches de ses invités passant pour une hôtesse peu respectueuse. Si en Bresse, étant donné la diversité des usages, la crème semble s'accorder avec tout (« **On met de la crème partout ! Y a rien que pour le cholestérol**

¹⁸⁵ Nous pensons, entre autres, aux travaux de Françoise Aubaile-Sallenave (1996 et 2000), à ceux de Trong Hiêu Dinh (1990), à l'ouvrage collectif dirigé par Martine Padilla (2000), celui dirigé par Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi (1999), rassemblant des articles sur le Maghreb (Hélène Balfet), le Vietnam (Krowolski), l'Inde (Mahias) et la Chine (Sabban), ou encore l'ouvrage dirigé par Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban (1993) et au numéro 31-32 de la revue *Techniques & culture* (dont l'article de Christine Escallier, 1998).

¹⁸⁶ Cette analogie apparaît dès le recueil intitulé *Anthropologie structurale* (1958 et 1974, p.104).

que c'est mauvais ! » lance une informatrice laissant entendre que l'association est possible avec n'importe quel aliment), il existe en réalité un consensus sur les denrées que cette matière grasse peut, voire doit, assaisonner. Cette règle - qui prend généralement une forme positive - porte sur de aliments clairement identifiés par les informateurs. Cependant, cette règle est susceptible d'évoluer : les aliments qu'il est d'usage d'associer à la crème changent (Cf. Chap.1.2.4.).

Si la crème convient à un grand nombre d'aliments, les Bressans se montrent très surpris par d'autres associations dont la structure est pourtant proche. En effet, suite à un jumelage avec une autre commune, certains Stéphanois, retraités pour la plupart, ont été témoins d'usages différents mais néanmoins comparables leur faisant prendre conscience de leurs propres pratiques qui leur semblaient auparavant aller de soi. Un interlocuteur note : « **on fait des échanges avec une commune de Vendée qui s'appelle Saint-Etienne-du-Bois aussi. Alors quand ils viennent chez nous, ils disent "ben qu'est-ce que vous mangez de la crème" ! Par contre eux, qu'est-ce qu'ils mangent du beurre ! Ils en mettent de partout ! La première fois qu'on les recevait, ils disaient "dites donc, vous n'auriez pas un peu de beurre là ?". Alors tandis qu'en Bresse, la tradition c'est la crème. [...] Ils vont mettre du beurre sur les fraises eux ! Oui, comme nous on mettrait de la crème sur des fraises, avec du sucre et eux, ils mettront du beurre. Ils en mettent de partout !** ». Sa femme, tout aussi intriguée insiste : « **mais du beurre, mais ils en MANGENT... avec du melon ! Avec... de partout. De partout ! C'est du beurre salé, hein, demi-sel quoi. [...] Du beurre avec... Ce qui m'avait le plus choqué, c'est le beurre avec le melon. Le beurre salé avec le melon. Y en a qui salent le melon, il est vrai, mais enfin... du beurre avec du melon ! Mais avec tout, tout, tout !** ». Les mots sont forts (cette informatrice se dit ouvertement « choquée ») et le ton est indéniablement chargé d'incompréhension : comment peut-on manger tant de beurre et avec ces aliments là ? La consommation de beurre, de surcroît salé, avec des fraises ou du melon est perçu comme une transgression à l'incompatibilité de catégories alimentaires : le salé et le sucré, le beurre et les fruits, un corps gras « normalement » utilisé pour la cuisson des aliments et un produit cru. A propos de cette même consommation de beurre salé avec du melon en Vendée, une autre Stéphanoise déclare : « je trouvais ça rigolo ! ». La réaction est différente mais la cause est la même : cette expérience dévoile d'autres pratiques tout aussi intériorisées et perturbe les individus en révélant l'arbitraire de leurs propres normes, de leurs propres règles.

Un autre aliment emblématique de la Bresse fait l'objet d'une règle positive d'association : quel mangeur de gaudes n'accompagne pas cette bouillie d'un peu de lait - ou éventuellement de vin¹⁸⁷ - qu'il verse lui-même dans son assiette ? Cette pratique s'avère être un élément déterminant du mode de consommation des gaudes qu'aucun interlocuteur, qu'il ait été ou soit encore consommateur, n'a omis de préciser : « **on mangeait ça avec du lait froid** ». Etant donné l'importance de cette règle, une interlocutrice impute à la mauvaise qualité du lait le fait qu'elle ne consomme plus de

¹⁸⁷ Il est courant que ces deux liquides, le lait et le vin, occupent la même place dans une structure alimentaire, tout en s'opposant par leur nature. Hormis cet exemple concernant les gaudes, nous pensons aux frésées de lait ou frésées de vin, liquide versé sur une tranche de pain, qui occupent la même place au sein des structures culinaires et qui sont parfois servies au choix aux commensaux.

gaudes : « **c'est pas que je ne mangerais pas une assiette de gaudes bien cuites. Mais avec du lait de chez nous, avec du bon lait. Parce que maintenant, je dis pas qu'il est mauvais le lait dans une boîte en carton mais bon... C'est pas le lait qu'on avait, puis c'est tout** ». Le lait étant médiocre, les gaudes ne peuvent être appréciées : indéniablement ces deux aliments s'unissent intimement. Cette règle est systématiquement transmise aux nouveaux consommateurs. Lorsque je goûte pour la première fois des gaudes, mes hôtes me précisent que je dois ajouter du lait et me montrent l'exemple.

La profondeur historique de cette association n'est pas négligeable puisqu'en 1808, Bossi, dans un chapitre consacré à la nourriture dans la partie septentrionale de l'arrondissement de Bourg, y fait référence : « **c'est un régal [...] d'y mettre du beurre et du lait lorsqu'on les mange liquides** »¹⁸⁸. Un siècle après, ce détail continue à être minutieusement précisé par Lucien Guillemaut : « **les gaudes sont ensuite servies chaudes, dans des assiettes ou écuelles, en bouillie plus ou moins épaisse, que l'on mange en l'additionnant de lait** »¹⁸⁹. Si Paul Carru¹⁹⁰ prétend que « **on les consommait habituellement sans lait** », c'est probablement qu'il décrit les pratiques alimentaires des familles les plus pauvres, celles qui économisaient les moindres productions commercialisables. Il cite d'ailleurs pour accompagner les gaudes un autre ingrédient qui s'avère être un sous-produit, un « aliment de pauvreté » : « **quelques-uns y ajoutaient parfois du batton, liquide qui se sépare de la crème quand on la bat pour faire le beurre** ». Par ailleurs, s'il fait référence au lait, c'est que forcément l'association devait être pratiquée dans d'autres familles, sinon comment penser à la signaler et pourquoi évoquer cet aliment plus qu'un autre ? Tortillet confirme cette hypothèse en avançant que les gaudes étaient « **mangées ordinairement avec du lait, sauf dans les fermes où les maîtres étaient "regardants"** »¹⁹¹. Dans l'ouvrage *C'était hier*¹⁹², plus récent, cette consommation des gaudes avec du lait frais ou du vin sucré est à nouveau annoncée.

Revenons sur le changement d'assaisonnement des fromages blancs. Pour les consommateurs qui les salent, ces aliments relèvent de la catégorie des fromages. La pratique consistant à les manger avec du pain (utiliser comme support, pour les pousser dans la cuillère ou pour essuyer l'assiette) confirme ce statut. Or un fromage ne se sucre pas¹⁹³. « **Autant manger un yaourt** » s'offusque l'un d'entre eux qui oppose les différentes catégories de produits laitiers. Pour ces mangeurs, sucrer le fromage blanc est une aberration ; cela revient à transgresser la norme, ce qui s'exprime par des marques d'évitement : « **le fromage blanc, jamais je le sucre. J'aime mieux salé. Et y en a qui**

¹⁸⁸ Bossi, 1808, p.310.

¹⁸⁹ Lucien Guillemaut, 1907, p.148.

¹⁹⁰ Paul Carru, 1909, p.2.

¹⁹¹ Marius Tortillet, 1927-1928, p.67.

¹⁹² *C'était hier*, 1995, p.71.

mettent, oh, de ces doses de sucre ! Ça m'écoeure » dit une femme d'un ton dégoûté. « *C'est dommage, ça l'abîme* » rétorquent d'autres informateurs à l'idée d'ajouter du sucre. Ou encore : « *c'est pas bon, c'est pas bon* », « *c'est un péché capital* », « *on me fera pas mettre du sucre dans un fromage moi. Ah, je trouve que c'est horrible ! Pouah ! Le fromage sucré, c'est immangeable !* ». Toutes ces vives réactions, car les interlocuteurs sont sincèrement répugnés et scandalisés, révèlent la dévalorisation de l'aliment en raison du non-respect d'une règle élémentaire qui sépare les catégories : apparaît alors de la confusion, du désordre, de l'impureté, de la souillure pour reprendre le terme de Mary Douglas¹⁹⁴. Plus significatif encore, cet autre Bressan qui désigne d'un terme éloquent son ami qui avoue apprécier le fromage blanc sucré : « *ah ben, t'es bâtard !* ». Pourquoi bâtard ? Car celui-ci consomme un aliment anormalement constitué, ne se conformant pas à sa catégorie. Ce mangeur s'inscrit dans une logique hybride, donc bâtarde, en assemblant ce qui relève de catégories différentes. D'ailleurs, lorsque celui-ci se justifie en prétextant qu'il sucre son fromage blanc parce qu'il le mange avec des fraises, son interlocuteur rétorque : « *mais moi, je mange jamais mélangé. Je sale mon fromage à part puis je mange les fraises sucrées* ». En respectant les catégories, en séparant ce qui doit l'être, l'ordre est établi, l'anomalie évitée. Démasqué dans toute sa corruption, le « bâtard » reconnaît alors la conformité totale de son interlocuteur à la règle : « *c'est un pur !* » déclare-t-il !

Pourtant pour une partie de la population, cette classification a évolué et le fromage blanc est sorti du registre des fromages à proprement parler. La règle s'est assouplie : « *s'il n'y a pas de sel, s'il y a que du sucre, je mets du sucre, mais je préfère salé* ». Certains ont peu à peu apprécié le fromage blanc sucré, d'autres, parmi les plus jeunes, en ont toujours fait ainsi. Le fromage blanc se rapproche alors du fromage battu avec lequel il a été comparé par certains consommateurs et tend vers le statut de dessert. Le choix d'assaisonnement est parfois influencé par le contexte : « *au cours d'un repas, quand on est ailleurs, moi j'aime bien y mettre un peu de sucre* ». Les repas au restaurant sont l'occasion de transgresser la règle. En effet, les espaces publics (les banquets, les restaurants, etc.) favorisent souvent l'innovation et le changement. C'est ici que s'observent de nouvelles manières de faire et que sont tentés les essais.

Une association, courante en Bresse, partage cependant les consommateurs : il est d'usage de servir et souvent de cuisiner ensemble du boudin et des pommes coupées en tranches ou parfois écrasées en purée. Ce mélange est très apprécié par les uns qui émettent des préférences marquées concernant les variétés de pommes qui conviennent le mieux : « *le boudin, il va surtout bien avec les pommes de pays. Avec la pomme croque et la doublerose. Tandis que la pomme qu'on achète, une golden, ça se défait tout, ça tient pas dans la poêle, tandis que la croque elle se tient et puis elle a un parfum qui... que les autres n'ont pas, elle a un parfum spécial* ». D'autres

¹⁹³ Si tel n'a pas toujours été le cas, et peut évoluer, la cuisine française est attachée à la séparation sucré/salé, comme le souligne l'historien Jean-Louis Flandrin : « Quoique les structures du goût français soient à cet égard en cours de transformation, elles restent marquées, aujourd'hui, par le principe que le sucre ne saurait s'employer à n'importe quel moment du repas ni avec n'importe quel aliment » (1988, p.220-221).

¹⁹⁴ Mary Douglas, 1992 (1967).

mangeurs qui appréhendent cette association décomposent alors la structure culinaire et transgressent la norme : « **Moi j'y trouvais pas bon mélangé, le boudin et les pommes. J'aimais pas bien alors je mangeais le boudin et après je mangeais les pommes** ». Autre association collectivement partagée, le boudin est normalement revenu à la poêle avec un morceau de panne si bien que les charcutiers proposent inéluctablement un morceau de ce gras aux clients qui achètent cette charcuterie. La pratique qui consistait à mettre un morceau de panne avec le boudin, dans l'assiette portée aux voisins lors de l'abattage domestique d'un porc, s'est maintenue chez les particuliers qui réalisent encore ce type de productions.

Des règles associatives peuvent être empruntées aux systèmes alimentaires voisins : en consommant un produit venu d'ailleurs, on apprend certaines des règles d'accompagnement. Ainsi, alors qu'un Stéphanois ouvre avec solennité une bouteille de vin jaune¹⁹⁵ qu'il avait échangée il y a longtemps contre une volaille de Bresse avec un Jurassien, l'un des convives regrette de ne pas avoir apporté de gruyère c'est-à-dire de comté pour accompagner cette boisson, car « ça va très bien avec »¹⁹⁶. De la même manière, un pétillant du Bugey, souvent du Cerdon, est généralement servi en même temps que les tartes au sucre, courantes également dans ce pays voisin. Ce vin, très apprécié en Bresse, compense l'absence de boisson locale.

Autre dessert, autre accompagnement, les brioches et les fruits au sirop sont presque indissociablement liés. En effet, les brioches étaient généralement assorties de fruits au sirop, souvent des pruneaux (de nombreux Stéphanois ont cité ces fruits comme très fréquents, ce qu'évoque également Tortillet¹⁹⁷ à propos des repas festifs au début du XXe siècle). Une crème au chocolat peut éventuellement se substituer aux fruits. Ainsi, si une maîtresse de maison demande, comme nous avons été témoin, à l'une de ses invitées d'emporter un dessert pour aller avec des fruits au sirop, elle lui impose implicitement d'apporter une brioche ! Cette règle repose sur la combinaison courante d'un aliment solide avec un autre plus liquide, et rappelle l'habitude d'ajouter du pain dans la soupe ou du lait dans les gaudes. François Sigaut note que les repas traditionnels sont constitués « **invariablement [d']un féculent, pain, bouillie d'avoine, de maïs ou de sarrasin, châtaignes, pommes de terre, etc., qu'accompagnent en petite quantité diverses préparations à base de légumes, parfois de viande ou de produits laitiers, destinées à en relever la saveur. C'est un schéma qu'on retrouve dans les sociétés paysannes du monde entier** »¹⁹⁸. En fait, au moment du dessert, les brioches se substituent au pain, à partir duquel elles étaient confectionnées et occupent alors le même statut, c'est-à-dire

¹⁹⁵ Production jurassienne, bien connue en Bresse en raison de la proximité avec cette région, le vin jaune est souvent cité comme exemple de boisson luxueuse. Il entre dans des recettes, dont celles du poulet ou du chapon de Bresse, qui sont néanmoins plus souvent évoquées ou diffusées par des prospectus que réellement cuisinées. Car le vin jaune est en réalité peu consommé en raison de son prix élevé sauf par ceux qui ont accès à des réseaux d'approvisionnement parallèles.

¹⁹⁶ L'association de ces deux denrées est courante dans le Jura, zone de production de ces produits.

¹⁹⁷ Marius Tortillet, 1927-1928, p.68.

¹⁹⁸ François Sigaut, 1993, p.67.

celui de l'aliment nutritif. Cependant elles bénéficient d'une image plus festive car occasionnelles et composées d'ingrédients plus riches. Elles sont, comme le pain, accompagnées d'un aliment, les fruits au sirop ou la crème au chocolat, qui apporte la saveur, ici sucrée.

Néanmoins, l'association stricte de ces deux aliments tend à lasser certains consommateurs comme cette jeune Bressane : « **j'ai tellement mangé de fruits au sirop que... je m'en suis un peu dégoûtée. Pendant des années, on allait chez des gens, le dessert c'était brioche/fruits au sirop, ben il arrive un moment où les fruits au sirop... heu, voilà, bon maintenant... pfut !** ». Une règle induit forcément une répétition alimentaire qui peut finir par ne plus être supportable. D'ailleurs sur le modèle de cette association mais apportant du changement alimentaire, de nouvelles compositions sont maintenant proposées pour le dessert : ce peut être un gâteau quatre quarts qui accompagne la salade de fruits ou encore un paneton italien. Ces substitutions répondent au désintérêt progressif pour les brioches.

Enfin, de nombreuses préférences ont été exprimées par les Bressans concernant l'accompagnement de plats. Ainsi à la courge, il est reproché d'être un plat difficile à accompagner : « **c'est un légume qui va, je pense, avec pas grand chose d'autre. On ne peut pas le servir avec une viande, on ne peut pas le servir avec quoi que ce soit** ». Par contre en Bresse, le gratin de courge est souvent servi avec une sauce tomate, ce qui représente une véritable spécificité locale. Les boulettes, ainsi que le gâteau de foie de volaille, sont également servis avec une telle sauce : « **c'est ce qui va le mieux** » déclare un boucher. La fréquence de cette sauce est intéressante à souligner lorsqu'on se souvient que les tomates ont été introduites tardivement dans les jardins bressans.

Quant aux règles d'association entre viandes et légumes, elles sont si bien intériorisées que les consommateurs ont souvent du mal à les discerner comme telles. A propos des poulardes et chapons, un ancien éleveur prétend que « **on met bien ce qu'on veut comme légume** ». Pourtant, celui-ci se rétracte à la proposition justement du gratin de courge et affine ses préférences : « **ah, non ! Le goût, je pense que les goûts ne vont pas ensemble. Moi j'aime mieux les haricots en grains que les haricots verts avec la volaille fine. Arrosée du jus, moi je trouve ça délicieux. Y en a qui conseillent du cardon... un légume assez doux** » finit-il par expliquer. Volailles prestigieuses, les chapons, poulardes et poulets de Bresse sont accompagnés avec convenance.

2.1.2. Règles d'ordonnancement des repas

Mary Douglas reprend les définitions de Michael Nicod pour distinguer les différents types de prises alimentaires, c'est-à-dire pour différencier les repas des autres occasions d'absorption de nourriture :

« une occurrence alimentaire, c'est toute circonstance en laquelle on absorbe des aliments, qu'ils constituent un repas ou non. Une occurrence structurée est un événement social organisé selon des règles prescrivant le temps, le lieu et la succession des actions qui le composent. Si on consomme des aliments dans le

cadre d'une occurrence structurée, alors on a affaire à un repas. Ce dernier se distingue du snack en ceci : le snack est une occurrence alimentaire non structurée au cours de laquelle peuvent être servis un ou plusieurs aliments indépendants les uns des autres »¹⁹⁹.

Au sein des repas, les plats sont donc présentés selon une structure culturellement définie. Il est d'usage de différencier les cuisines diachroniques, qui reposent sur une succession rigoureuse des plats, des cuisines synchroniques pour lesquelles l'ordonnancement est spatial, tous les plats étant portés en même temps. La cuisine bressane, comme la cuisine française plus largement, correspond à la première catégorie : les plats sont présentés selon un ordre temporel précis. Certains Bressans déclarent leur attachement à ce type de repas, rejetant les repas « plat unique », qui, pourtant, le sont rarement totalement puisque ce terme désigne généralement un plat de résistance comprenant une ou des viandes et leur accompagnement (légumes, féculents), souvent précédé et/ou succédé d'autres plats.

La structure classique du repas ordinaire bressan ne diffère pas des structures des repas français en général. Elle comprend une entrée (salade, crudités, charcuterie ou soupe en général), des légumes (servis avant, après ou en même temps que la viande selon les familles et les plats), une viande, un (ou des) produit(s) laitier(s) (fromage sec, fromage fort, fromage blanc, yaourt pour certains) et un dessert, c'est-à-dire un aliment à tendance sucrée (fruit, tarte, carrés de chocolat, fromage blanc, yaourt pour d'autres, etc.), à quoi peut être ajouté du café, voire parfois de l'eau-de-vie. Bien évidemment ceci n'est qu'un modèle, un menu type, qui sert de référence aux pratiques réelles. Chaque repas effectif en diffère selon les familles, les occasions, le nombre de convives et les plats à disposition, ce qui fait fréquemment dire aux consommateurs lorsqu'on les interroge sur leur dernier repas : « **enfin c'était un menu bizarre aujourd'hui** ». Par ailleurs, et nous y reviendrons ultérieurement, l'ordonnance des repas varie suivant le moment de la journée, de la semaine ou encore les saisons. Il est donc rare que les repas ressemblent parfaitement au modèle. En effet, la séquence du repas est parfois diversifiée (il peut y avoir plusieurs plats composant l'entrée, le dessert, etc., qui se succèdent ou sont servis en même temps) ou allégée par rapport à ce modèle, comme le note une mère de famille : « **j'ai fait de la viande ce soir, parce que tu étais là, mais on mange rarement de la viande le soir** ». Comme en témoigne cette citation, lorsqu'un membre extérieur à la famille partage le repas, même si ce moment n'est nullement fastueux, l'importance de respecter la norme est plus fortement ressentie par la maîtresse de maison.

Par ailleurs, le modèle lui-même présente plusieurs variantes. La viande et les légumes sont servis soit successivement, ce qui est le cas le plus courant, soit simultanément. Si, dans un premier temps, les consommateurs avancent qu'il n'existe pas de règle dans cet ordonnancement (« **c'est comme ça accorde** »), il s'avère rapidement que celui-ci dépend de critères précis mais inconsciemment intégrés : tout dépend de la nature de la viande, de celle des légumes ou encore des situations. La composition des repas repose d'ailleurs fortement sur les règles d'association des aliments présentées précédemment. A titre d'exemple, nous pouvons revenir sur le boudin qui est

¹⁹⁹ Mary Douglas, 1979, p.153.

normalement servi garni avec des pommes. Ainsi, des plats dont certains sont qualifiés de « plats uniques » ont été cités comme exemple de simultanéité : « ***Si vous faites un pot au feu, ça se met tout sur table à la fois. [...] Le boeuf carottes, c'est cuit ensemble, c'est le plat unique. La choucroute, vous servez tout ensemble, la charcuterie et tout, c'est un unique plat. Les pigeons sur canapé, avec les petits pois. Si vous faites un poulet à la crème, vous servez du riz avec. On le sert en même temps*** ». Mais pour l'essentiel des autres menus, les deux plats se succèdent. Parfois les légumes précèdent la viande. Ce qui fut le cas lors d'un dîner au cours duquel la maîtresse de maison entreprit un manège complexe : elle prit tout d'abord soin de laisser les convives se servir dans le plat d'épinard et d'oseille porté sur la table puis emmena une à une les assiettes dans la cuisine pour verser sur les légumes du jus du poulet, viande qu'elle ne servit qu'ultérieurement, une fois les légumes terminés. Certains distinguent l'ordre des plats en fonction de la nature de la viande, comme dans cette famille : « ***en principe on mettrait plus les légumes à la fin. Mais c'est selon ce que c'est. Parce que si c'est une viande rôtie, rosbif par exemple, on le mangera peut-être plus à la fin*** ». L'exemple précédent répond à cette règle puisqu'il s'agissait de poulet rôti. D'autres précisent que l'ordre dépend également de la nature de l'autre plat : « ***si vous avez une viande en sauce, si vous faites des pâtes, bon ben vous allez servir vos pâtes avec votre viande en sauce. Mais si vous avez un légume vert, comme moi j'ai fait une macédoine de petits pois, pommes de terre aujourd'hui, bon ben, on a mangé notre viande, et nos légumes après*** ». Cette règle explique, elle aussi, l'exemple cité précédemment concernant le poulet à la crème : le riz, comme les pâtes qui relèvent de la même catégorie culinaire, se consomment avec les viandes en sauce et non séparément. Cependant, la succession des plats tend à être transgressée par les jeunes générations qui organisent de nouvelles règles d'ordonnement des repas. Cette pratique crée de l'incompréhension chez leurs parents : « ***notre fille, elle se garde toujours de la viande pour manger avec les légumes si on ne lui met pas sur la table avec*** » déclare la mère de l'une de ces jeunes consommatrices qui reprend ultérieurement : « ***notre fille, elle se garde toujours trois feuilles de salade pour manger avec sa viande. Parce qu'on la mange souvent en entrée maintenant la salade. Elle mangerait tout ensemble, elle. Mais moi je trouve pas bon. Pourtant elle ne va pas à la cantine, rien, puisqu'elle mange chez elle. Mais c'est vrai que dans les cantines, on prend tout à la fois et l'affaire est classée...*** ». L'ordonnement des plats donne du sens au repas. Un ordre différent perturbe et laisse un sentiment de confusion aux consommateurs qui s'y réfèrent. Pourtant, chez un certain nombre de consommateurs, ces règles de composition du repas évoluent effectivement, tout comme les règles d'association des aliments.

Comme pour ces dernières, la découverte d'autres ordonnancements des repas crée de la surprise, parfois de l'incompréhension, même chez des consommateurs qui ont été témoins de l'évolution de leurs propres pratiques. « ***On a bien pris l'habitude de manger la salade en entrée, alors que dans le temps, on la mangeait jamais en entrée, jamais, jamais. C'était toujours à la fin du repas. Tandis que maintenant, c'est toujours en entrée la salade. Je sais pas... on a bien pris l'habitude comme ça*** » déclare une Stéphanoise. Puis elle ajoute sur un ton d'étonnement : « ***mais je vois, on a des amis dans la Haute-Marne, et bien eux, ils mangent la salade à la fin avec le***

fromage. Ils mangent la salade avec le fromage ! C'est marrant ! ».

Comme tout aliment, les productions locales s'insèrent au sein de cette structure diachronique des repas. Elles occupent une place plus ou moins fixe et rigoureuse. Ainsi, parmi les charcuteries locales, le boudin représente un plat de résistance qui se consomme en milieu de repas tandis que le civier, qui se mange froid en raison de la gelée qui lie les morceaux de viande, se sert généralement en entrée. Le saucisson à cuire*, garni de pommes de terre, occupe la place centrale de cette séquence mais il est parfois proposé, froid, au début du repas.

Le gratin de courge, difficile à accommoder à une viande, est servi, dans la majorité des cas, comme légume en plat principal et ceci qu'il soit sucré ou salé. Ainsi, le changement de saveur ne fait pas forcément glisser le plat d'une place à une autre au sein de la structure culinaire. Cette pratique représente une spécificité locale dans la mesure où les plats de résistance ne sont généralement pas sucrés en France. En effet, comme le remarque l'historien Jean-Louis Flandrin « **non seulement notre gastronomie "traditionnelle" considère comme étrange et "équivoque" le sucre en assaisonnement des viandes, volailles, poissons, ainsi qu'avec la plupart des légumes, mais elle a relégué les mets "sucrés" en fin de repas : sauf exception, nous n'en mangeons guère qu'au dessert** »²⁰⁰. Dans quelques familles, plus spécialement du côté du Val-de-Saône, le flan de courge sucré se consomme en fin de repas, en guise de dessert.

Les tartes sucrées (tartes au sucre, tartes à la crème, tartes à la frangipane, tartes à la paria*) se consomment en fin de repas mais aussi lors de simples collations ou de « snacks », pour reprendre l'expression de Mary Douglas, dont elles constituent alors l'aliment principal de ces occurrences alimentaires, pour le goûter par exemple. Les tartes au fromage, qui sont plutôt salées à Saint-Etienne-du-Bois, se mangent couramment en entrée, accompagnées d'une salade verte. Elles sont également présentes lors des apéritifs, ce qui est souvent le cas pour les fêtes telles que les mariages. Cet ordonnancement est récent puisqu'autrefois les tartes au fromage étaient consommées comme les autres tartes, en fin ou en dehors des repas. A titre d'exemple, dans les années trente, Curnonsky et de Croze²⁰¹ classent les tartes au fromage parmi les « douceurs » dans leur inventaire des trésors gastronomiques de la Bresse. D'ailleurs, dans certaines communes, celles de la Bresse du nord de l'Ain et de la Bresse de Saône-et-Loire, les tartes au fromage, souvent sucrées, sont toujours servies en dessert.

Pourtant proches, les tartes et les flans de fromage se différencient par la place qu'ils occupent au sein de la structure du repas. Bien que moins nourrissants en raison de l'absence de pâte, les flans de fromage, servis chauds à la sortie du four, sont consommés au cours du repas familial comme plat de résistance alors que les tartes au fromage sont servies en entrée.

A propos des nouveaux modes de consommation du fromage fort, nous avons constaté le changement de place de cet aliment au sein de la séquence alimentaire.

²⁰⁰ Jean-Louis Flandrin, 1988, p.224.

²⁰¹ Curnonsky, A. de Croze, 1933, p.294.

Consommé dans l'intimité familiale, il occupe une place tardive dans le déroulement du repas. Il s'insère en effet à la place des fromages puisqu'il est consommé en substitution ou avec les autres fromages. Mais parfois, il succède aux fromages et clôt le repas. Il permet alors de « **finir un repas un peu léger** » argumente une commerçante. Cette jeune Stéphanoise hésite sur le terme à utiliser pour le qualifier étant donné que cette consommation ne répond pas précisément au modèle classique d'un repas : « **on est toujours habitué à le manger en dessert. Enfin, heu, en dessert, heu... après le fromage. Le fromage fort ne remplace pas le fromage. Je mange les deux** ». Notons à nouveau que dans leur inventaire, Curnonsky et de Croze²⁰² classent également les « rôties au fromage fort » parmi les « douceurs ». Les nouveaux usages, en apéritif ou en « soirée fromage fort », correspondent à des changements structurels, au sens de Fischler, puisque cet aliment, dont la composition reste identique, s'insère au sein d'une syntaxe culinaire différente. Arrivant juste avant le repas - en apéritif -, ou en place centrale en guise de plat de résistance, de nouvelles organisations du repas s'instaurent. La nouvelle syntaxe, inspirée des menus type « soirée raclette », dérange certains consommateurs, pas forcément parmi les plus âgées. La percevant comme une transgression aux règles d'organisation du repas, ils exercent des résistances : « **de toute façon, moi, je ne suis pas habituée à le manger en apéritif** » déclare sur un ton catégorique cette Stéphanoise de 27 ans qui ne semble pas vouloir modifier ses pratiques. A peine plus âgée, une compatriote, peu convaincue par ce repas, exprime autant de réticence : « **à la limite pour le goûter. Mais enfin, en faire le repas... heu** ».

2.1.3. Règles structurant les prises alimentaires quotidiennes

Le nombre et l'espacement des repas dans la journée prennent dans chaque société un rythme codifié. Ces occurrences structurées se succèdent selon des horaires précis - nous nommons d'ailleurs différemment les divers repas au cours de la journée - et leur contenu est culturellement défini. Autrement dit, chaque aliment est considéré comme pouvant - voire devant - participer à tel ou tel repas, à tel ou tel moment de la journée, ou au contraire en être exclu.

Actuellement, les occurrences structurées sont généralement réparties en trois repas principaux quotidiens (sauf chez les personnes ayant des rythmes particuliers liés à leur travail) : le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner. Certains Stéphanois reconnaissent absorber de la nourriture à d'autres occasions de la journée sous forme de « snacks » (ce peut être lors d'un goûter en accompagnant ou non des enfants qui eux prennent un quatrième repas). Mais ces prises ne sont ni collectives, ni socialement organisées, il s'agit de grignotages qui ne structurent pas véritablement la journée en un avant et un après. Nous n'en rendrons pas compte ici.

Autrefois le rythme alimentaire, lié aux activités agricoles et à la durée des journées de travail, n'était pas identique toute l'année : les personnes âgées témoignent de l'existence dans leur enfance et jeunesse d'un quatrième repas quotidien en fonction des saisons²⁰³.

²⁰² Ibid. p.294.

« Pendant les foins, les moissons, l'été, à quatre-heures, au goûter, y avait une soupe au vin ou une soupe au lait. On appelait ça, autrefois à la campagne, les frèsées. Frèsées de vin ou frèsées de lait. C'était rafraîchissant, c'était nourrissant parce qu'autrefois, surtout au moment des foins, des moissons, et bien vers les quatre heures et demie, cinq heures de l'après-midi, on rentrait pour faire un petit casse-croûte, pour repartir dans les prés, retourner moissonner jusqu'à la nuit. Donc c'est vrai qu'on avait faim. La frèsée, c'était pas bien consistant mais enfin c'était une frèsée de vin après le fromage blanc, le camyon comme on disait, ou une salade, ça dépend ».

Ce rythme correspond à ce qui se faisait autrefois dans la majorité des campagnes françaises puisque comme le constate François Sigaut « au début du XIXe siècle, semble-t-il, on faisait ordinairement trois repas en hiver et quatre en été, auxquels il faudrait probablement ajouter une ou deux prises alimentaires supplémentaires au moment des jours les plus longs et des plus gros travaux comme la fenaison et la moisson »²⁰⁴.

Avant de préciser les règles qui régissent la consommation quotidienne des productions locales et leurs évolutions, laissons la parole à une Stéphanoise octogénaire qui décrit comment avant les années quarante chaque repas de la journée était composé par des aliments distincts. Elle apporte également des précisions concernant les règles d'ordonnement des repas abordées précédemment :

« Bon y avait le petit déjeuner. Alors le petit déjeuner. Le petit déjeuner des hommes parce que chez nous y avait un commis, nous on mangeait du café au lait, après moi j'ai eu une espèce d'hépatite, j'ai bu du thé. Ma mère, qu'est-ce qu'elle mangeait ? Du café au lait je crois. Et puis alors le commis, c'était la soupe au fromage, la soupe à l'oignon. Les hommes mangeaient ça le matin. Mon père aussi. [...] Et puis après on mangeait un bout de saucisson, un bout de lard ou un oeuf et du fromage. C'était la consistance du repas du matin. [...] Alors à midi on mangeait toujours de la soupe. C'était l'entrée. On mangeait de la soupe aux légumes. Dans laquelle on mettait du pain. On trempait la soupe. Avant la guerre de 39 hein. On trempait la soupe, à midi et on mettait ou du gruyère ou un peu de beurre ou n'importe... Et après, on mangeait bien des produits laitiers, puisqu'on en avait, on mangeait bien des oeufs parce qu'on avait des oeufs. Et puis comme on tuait un cochon, on avait toujours du lard, du saucisson, du... On faisait bien des légumes au lard. [...] Par exemple on faisait une daube de patates

²⁰³ Marius Tortillet pour une période antérieure ajoute une cinquième occurrence structurée prise au cours de la journée : « On faisait généralement 3 repas par jour, à 6 ou 7 h une fois le pansage des bêtes terminé en hiver, le dîner qu'on appelle goûter, à midi, et le souper à la tombée de la nuit, été comme hiver. A partir du 15 avril et jusqu'au 15 août, il y a un quatrième repas, presque aussi substantiel que les autres le goûter, à 4 heures ou le sernon. Au 15 août, quand les jours commencent à être moins longs, on cesse de goûter ; en tout cas, la suppression est définitive à la St-Barthélemy, le 24 août, comme l'exprime le proverbe suivant : « A la mi-eu On pete lou sernon Su la peu Pe la Saint-Barthélemy, On la monte u greni. » Pendant les grands travaux des foins et des moissons, on sert un cinquième repas. Vers cinq heures, on apporte le déjeuner au pré ; il est composé de soupe au lait ou de « dîner », bouillie de froment dans laquelle on trempe du pain, puis du fromage et du lard. A neuf heures, les domestiques revenaient apporter le mérande, repas supplémentaire où on présente des oeufs cuits durs ou en omelette » (1927-1928, p.66-67).

²⁰⁴ François Sigaut, 1993, p.70.

avec des lardons, c'était bon ça aussi. Bon on ne le fait plus. Heu, et comme on mangeait des oeufs aussi, ben de temps en temps, on faisait des gratins, des flans ou sucrés ou salés. Mais on finissait toujours, à midi, par fromage, heu, fromage et compote ou une pomme suivant ce qu'on avait. [...] Alors on faisait donc après, ce qu'on appelait le quatre-heures mais qui n'était pas à quatre heures. On rentrait traire les vaches à quatre heures et demie. Alors on trayait les vaches, on menait le lait et puis après on cassait la croûte. Alors ce casse-croûte c'était presque comme un repas du soir. Bon par exemple je vous parle de l'été, si vous voulez. Et à quatre-heures on mangeait bien une salade, verte ou une salade de haricots verts, un bout de saucisson, heu, qu'est-ce qu'on mangeait encore ? Au moment des fraises on mangeait des fraises bien sûr, fromage, heu, fromage compote. Ça faisait. Et après on repartait. On repartait aux foins jusqu'à neuf heures du soir. Et le soir, et bien on mangeait de la soupe avant de se coucher mais on mangeait souvent un bouillon. C'était pas un repas quoi. Le soir on mettait de la soupe et puis du fromage. Maintenant on ne fait plus ce qu'on appelait le quatre-heures, ça se fait plus. Parce qu'il y avait toujours cette coupure dans l'après-midi pour traire. Pour traire les vaches parce que le fromager ramassait le lait deux fois par jour. C'était donc cette coupure de l'après-midi qui faisait qu'on mangeait et qu'on repartait après mais quand on entendait sonner neuf heures on était encore dans les prés. C'est pour ça qu'on faisait quand même autour de cinq heures et demie, c'était le repas du soir finalement, c'était un bon repas. ».

Nourritures du matin

Autrefois, le petit-déjeuner, appelé fréquemment « repas du matin », était plus conséquent que maintenant. Il comprenait un grand nombre d'aliments salés et sucrés dont certains exigeaient une préparation culinaire. L'informatrice précédente se souvient de la soupe à l'oignon, de la soupe au fromage, du lard, des oeufs, du fromage. L'une de ses amies cite également la soupe au lait cuisinée avec des échalotes. Que cette dernière compare cette soupe avec le cacao « **dont on n'avait droit que le dimanche matin** » signifie qu'elle associe ces deux préparations et leur attribue la même place dans la classification des aliments : ces deux boissons sont assignées au repas du matin et représentent la substance liquide qui accompagne les autres denrées. L'hiver, selon une habitude déjà décrite par Bossi au début du XIXe siècle²⁰⁵, les bouillies remplaçaient les soupes. Une personne âgée se souvient : « **y a un plat qui se faisait bien autrefois, c'était toujours ces fameuses bouillies blanches, le dinno comme on disait. On déjeunait avec ça. Ça faisait l'entrée, ça faisait le petit-déjeuner. C'est vrai dans les fermes, ça se faisait le matin, pour le petit-déjeuner, ça remplaçait le café au lait. Et y en a qui mettait du pain dedans. Suivant comme il était épais** ». Plus renommées que le dinno, les gaudes représentent l'aliment caractéristique des repas du matin bressans. De nombreux témoignages, tant oraux qu'écrits, abondent dans ce sens. Cependant, à ce moment de la journée, les gaudes n'étaient généralement pas servies sous la forme de bouillies. Il était d'usage d'utiliser les restes de la veille en coupant les gaudes devenues compactes en refroidissant et de les faire revenir à la poêle ou au four. Préparé selon un

²⁰⁵ Bossi, 1808, p.310.

autre mode de cuisson, cet aliment est profondément différent. Son aspect n'est plus celui d'une bouillie, sa texture est ferme et son goût s'en trouve modifié. Son mode de consommation est lui aussi différent. Cette préparation marque la différence avec les gaudes, aliments du soir sur lesquelles nous reviendrons. Etant donné la baisse de la consommation des gaudes, cette préparation, pourtant appréciée par nombre de Bressans, d'un certain âge, est elle aussi devenue rare. Cependant, quelques-uns profitent des occasions de consommation décrites précédemment pour raviver cette pratique. Ainsi, lors de ces soirées commémoratives, les hôtes prévoient souvent une quantité de bouillie supérieure à celle nécessaire pour le nombre de convives afin qu'il en reste pour leur petit-déjeuner. Sur le ton de la plaisanterie, certaines maîtresses de maison prient leurs invités de ne pas être trop gourmands et de bien vouloir leur en laisser pour le lendemain !

Les petits-déjeuners actuels sont fort différents de ceux d'il y a un demi-siècle. Ils sont nettement plus légers, moins nourrissants, comprennent rarement des plats cuisinés (soupes, bouillies, etc.) et présentent une tendance plus sucrée. Septuagénaire, ce Stéphanois déclare manger peu le matin : « **un café au lait, deux morceaux de fromage, du jambon, deux carrés de chocolat, du pain et c'est tout** ». Le décalage est encore plus flagrant avec les jeunes générations : « **pour le petit-déjeuner je fais biscottes, pain grillé... Je suis très traditionnelle là-dessus** » déclare une jeune Stéphanoise assurée que ces deux produits présentent une norme du petit-déjeuner. En effet, ce repas est probablement des trois occurrences alimentaires celle qui est devenue la plus banalisée, la moins typique, celle qui est surtout constituée d'aliments génériques, sans spécificité locale : les gaudes et le dinno, les soupes de lait, aux oignons, etc. mais aussi les fromages et les charcuteries ont pour l'ensemble disparu au profit des céréales, des tartines de pain, des biscottes ou autres pains grillés, avec ou sans beurre et confiture, etc. « **Un yaourt, j'en mange un le matin. Généralement j'en mange pour le petit-déjeuner parce que j'ai tendance à zapper le fromage en fin de repas, donc comme ça, en m'en imposant un le matin, ça me fait ma dose de calcium pour la journée** » : ainsi les yaourts, produits laitiers, se sont substitués au fromage dans la séquence alimentaire du matin. Quasiment sortie du corpus alimentaire bressan, la confiture de courge est la seule production présentant une certaine typicité qui aurait pourtant pu trouver une place dans cette nouvelle structure culinaire.

Le « repas de midi »

Le déjeuner est souvent appelé « repas de midi » ou « dîner ».

En guise de dîner type avant les années quarante, il a été proposé la séquence suivante : « **quand on avait mangé une, ou les hommes deux assiettes de soupe et une daube comme on y appelait, avec pommes de terre, carottes, tout ça, après le fromage, ça faisait le dîner, on pouvait repartir travailler** ». Mais d'autres témoignages évoquent une structure composée d'un nombre de plats plus élevé. D'après l'ouvrage *C'était Hier*²⁰⁶, le repas de midi comprenait : une soupe de légume ; un plat au lait avec petits pois ou haricots ou oseille avec des oeufs ; parfois une salade avec une omelette

²⁰⁶ *C'était Hier*, 1995, p.71.

ou des pommes de terre à la poêle ou en robe des champs ; selon la saison du ragoût avec des lardons, petits pois, pommes de terre ou du chou au lard et du gratin de courge ; du fromage ; de la marmelade de pommes.

Aujourd'hui, si le repas de midi ordinaire est celui dont la structure se rapproche le plus du modèle évoqué précédemment, les règles sont néanmoins assez souples et les séquences plus ou moins longues. Les repas partagés avec des Stéphanois ont pris des formes variées : des plus simples et rapides, composés uniquement d'une viande accompagnée d'un légume puis d'un fromage (sec ou blanc) et d'un fruit, au plus élaborés comprenant une soupe ou une charcuterie, une salade verte, de la viande et des légumes (parfois plusieurs sortes), du fromage (sec ou blanc), un ou des desserts. La structure du repas dépend des occasions, c'est-à-dire du nombre de commensaux (la famille est-elle ou non au complet ?), de leurs occupations, des aliments à disposition, etc. Ainsi, il nous a été donné de manger dans un même ménage des repas aux structures différentes, comme chez cet éleveur où au moment de la préparation des volailles fines, les repas de midi comprirent une soupe, une salade verte, une viande avec des légumes, du fromage sec puis une brioche (ou un gâteau) avec des fruits au sirop, alors qu'à une autre occasion, moins conventionnelle, le repas fut composé d'un saucisson à cuire servi avec des pommes de terre et une salade verte, un fromage blanc (ou sec) et une mandarine. Généralement le repas de midi comprend de la viande, comme le confirme une bouchère charcutière : « **peut-être que le soir, ils la suppriment mais le midi, ils ont de la viande tous les midis** ».

Concernant les productions traditionnelles, l'une des caractéristiques du déjeuner, formulées à maintes reprises par les informateurs, mais qui présente moins de poids aujourd'hui, était l'absence de gaudes au cours de ce repas : « **j'ai jamais entendu dire, tu peux en parler à n'importe qui, qu'à midi on en mangeait... ça ne se mangeait pas les gaudes, à midi !** ». D'ailleurs ce repas se distinguait de son homologue du soir par la présence d'une soupe en substitution aux gaudes. Ces deux repas s'opposent explicitement par la présence ou l'absence de ces deux aliments comme dans cette remarque d'une retraitée agricole : « **à midi, dans les fermes, autrefois, on faisait une soupe de pommes de terre et le soir c'était des gaudes. C'était la coutume** ». Cet exemple rappelle que les règles alimentaires peuvent être inclusives ou exclusives : certains aliments sont indispensables à certains repas, tandis que d'autres sont exclus. Aujourd'hui, les gaudes étant peu consommées, elles servent moins clairement à distinguer ces deux repas. Néanmoins, leur présence à midi, lors du repas d'intronisation à la Confrérie des Amis bressans, est perçue comme une transgression à la règle : « **alors là oui, on les mange à midi, c'est une exception** ». Quant à la soupe, autrefois consommée à midi, elle apparaît maintenant très rarement au cours de ce repas pour être servie plus couramment le soir.

Le repas du soir

Actuellement, ce repas est plus léger que celui de midi dans de nombreuses familles, surtout chez les personnes âgées : « **le soir, moi, je ne mange à vrai dire pas. Par exemple, l'été qu'il fait beau, chaud, qu'il n'y a pas de soupe, André aimera bien un oeuf au plat. Je lui fais deux oeufs au plat, il mange un petit morceau de fromage, et**

comme je mets sur la table une tranche de pain, c'est limité. Et moi, je mange un petit morceau de comté, tout seul, sans pain. Mais quand on était plus jeune, en activité et qu'il y avait les enfants qui allaient à l'école, le soir, le repas était aussi copieux qu'à midi ». En fait, même chez les personnes en activité le repas du soir est souvent plus léger, comme l'indique cette jeune Stéphanoise : « **le soir, je ne mange jamais beaucoup** ». Chez certains, la viande est absente au cours de ce repas ; elle est parfois remplacée par des charcuteries : « **moi le soir, ça me fait rien de batailler un peu de lard et compagnie** » souligne ce Stéphanois dont l'épouse avait précisé ne pas cuisiner de viande le soir. Celui-ci déclarera ultérieurement : « **si on ne tue pas notre cochon, il va drôlement nous manquer quelque chose** », révélant ainsi l'importance des charcuteries dans ses pratiques alimentaires. Un couple de charcutiers confirme le poids des charcuteries dans la composition du souper : « **ici ce qui se mange bien le soir, c'est une tranche de saucisson. Parce qu'on en vend énormément. Et les jeunes ils en mangent bien aussi de la charcuterie. Mais c'est peut-être plus du jambon que des poitrines cuites ou des côtis*. C'est plus les anciens qui prennent ça** ».

Ce rythme alimentaire comprenant un repas du soir peu copieux ne correspond pas à ce qui se faisait autrefois. Les informateurs les plus âgés se souviennent de repas, à ce moment de la journée, particulièrement nourrissants qui permettaient de passer la nuit sans avoir faim. Pour cette raison, les gaudes étaient servies le soir : « **ça fait un plat, quand même, que le soir, ben ça bourre. Quand on a mangé une assiette de gaudes... pfou ! Autrefois on mangeait une assiette de gaudes, on savait que... ben ça tenait** », « **ça calait l'estomac pour la nuit** » ajoute une autre Stéphanoise.

En effet, certains aliments sont considérés comme étant des « aliments du soir ». Ainsi, les gaudes appartiennent à cette catégorie : la règle veut que cet aliment, préparé sous la forme la plus courante de bouillie, soit consommé à ce moment de la journée, comme l'ont souligné avec insistance la plupart des Bressans : « **c'est le soir qu'on les fait. C'est un plat du soir** ». Certaines personnes, telles cet homme, cherchent à expliquer cette règle de consommation crépusculaire : « **c'est-à-dire qu'il faut très longtemps pour les faire cuire** ». C'est pourquoi, il lui semble que les gaudes ne pouvaient pas être cuisinées à midi. Son épouse le contredit, préférant reconnaître une part d'arbitraire liée à cette règle qu'elle appelle la coutume : « **mais ce n'est pas la raison. C'est la coutume d'autrefois. Mais non, on pourrait les faire cuire le matin, la même chose que le soir. Non, c'est la coutume** ». La règle ne s'explique pas, elle s'applique, ce qu'exprime clairement cette informatrice.

Comme les gaudes, bien que parfois servi le matin, le dinno appartenait également à la catégorie des aliments du soir. La frèsée de lait était consommée à quatre-heures ou le soir : « **nous mangions aussi de la soupe au lait, le soir. J'en mange encore moi qui suis paysan** ».

Le fromage fort relève également de cette catégorie des « aliments du soir ». Comme pour les gaudes, certains informateurs cherchent une explication à cette règle. « **Parce qu'on a mieux le temps** » avance un Stéphanois qui est, lui aussi, contredit par son épouse : « **mais même le samedi ou le dimanche à midi, on ne le fait pas. On le fait tout le temps le soir. Donc c'est pas forcément une question de temps. Je pense**

que c'est l'habitude ». A nouveau, la règle est perçue en terme d'habitude ou de coutume qu'il est inutile d'expliquer. Avec les nouveaux modes de consommation, le fromage pénètre de nouveaux espaces temporels. Il n'est plus exclusivement consommé au repas du soir mais apparaît également au cours de la matinée ou de l'après-midi lorsqu'il est servi par les buvettes lors de fêtes collectives ou des rassemblements associatifs.

Les règles qui structurent les prises alimentaires quotidiennes ont nettement évolué. Mais les aliments locaux les plus fortement régulés par des règles d'absorption quotidienne sont ceux qui sont de moins en moins consommés : il s'agit des gaudes, du dinno et des frèssées de lait. Ainsi, les productions locales ne marquent plus avec autant de poids la différence entre repas de midi et repas du soir. Seul le fromage fort joue ce rôle. Le petit déjeuner, qui auparavant comprenait de nombreux aliments en commun avec le repas du soir (fromage fort, gaudes, dinno) s'en distingue désormais largement : les aliments du matin sont plus sucrés et appartiennent à la catégorie des aliments génériques, partagés par l'ensemble de la société française. Ils ont suivi l'uniformisation visible sur le territoire national. Les productions locales sont maintenant peu présentes à l'occasion de ce repas. Ce sont les deux repas suivants, le déjeuner et le souper, qui comprennent les productions présentant le plus de typicité.

2.1.4. Règles hebdomadaires : le rythme alimentaire de la semaine

Autre échelle temporelle, autres normes, l'alimentation est également soumise à des règles hebdomadaires. Le calendrier impose et fixe ce qui peut être ou non servi en fonction des jours de la semaine. Mais de manière générale, l'alimentation est liée au rythme social. Ainsi, avant les années soixante, alors que l'Eglise imposait de faire maigre le vendredi, c'est-à-dire de ne pas consommer de viande, le régime alimentaire bressan comprenait ce jour-là, hormis des légumes, surtout des plats à base d'oeufs.

Globalement, le début de la semaine représente le quotidien, l'ordinaire, le routinier alors qu'un statut particulier est accordé aux repas pris le week-end. Sans pour autant signifier l'exceptionnel ou l'extraordinaire, la fin de semaine marque en effet une coupure, un changement dans le rythme alimentaire hebdomadaire. Ainsi, certains aliments, « aliments du dimanche » ou « aliments du week-end » sont réservés pour ces moments là, tandis que d'autres en sont généralement exclus : ils sont alors consommés le reste de la semaine.

Mais il convient de nuancer cette opposition. Tout d'abord, les repas du début de la semaine ne se déroulent pas tous de manière semblable : certaines journées peuvent être marquées par des activités régulières - sportives, culturelles, musicales, etc. - qui obligent les participants à réduire leur temps consacré à l'alimentation et imposent un repas spécifique. A titre d'exemple, chez les personnes qui ont pour habitude de se rendre au marché de Bourg-en-Bresse, le déjeuner du mercredi est généralement succinct, composé de plats rapides à préparer étant donné l'heure tardive à laquelle rentrent les chalands. Il comprend parfois des aliments qui ont été intentionnellement achetés le matin pour ce repas particulier. Quant aux repas de la fin de semaine, ils n'occupent, eux aussi, pas tous la même place. Il est accordé pour certains repas plus de

temps et de soin à la nourriture que durant le début de la semaine alors qu'à d'autres moments, les temps de préparation et de consommation doivent être abrégés pour laisser la place à d'autres activités. Ainsi, le samedi se vit souvent sur un rythme rapide, intense en activités si bien que le déjeuner peut apparaître comme une contrainte dont on se débarrasse. Les cuisinières voulant alors peu s'investir dans les préparations culinaires, certains plats, qui sont considérés comme simples et nécessitant peu de préparation, sont privilégiés. Ils varient selon les familles mais reviennent dans chacune d'entre elles de manière courante, comme les gaufres²⁰⁷ dans celle-ci : « **on en mange fréquemment le samedi midi. C'est un plat qui est rapide à faire. Moi j'en mange un, deux et puis après j'en ai assez. D'ailleurs, j'en raffole pas. C'est vraiment le truc de dépannage quand on n'a pas envie de faire autre chose. Ça fait tout le repas, c'est plat unique en fait** ». Ce repas se distingue clairement de ceux du reste de la semaine, des jours ordinaires. De même, le repas du dimanche soir est souvent peu élaboré et composé de plats ne nécessitant pas de préparation culinaire complexe, des restes dans de nombreux cas. Durant la fin de semaine, deux repas occupent une place inverse : le dîner du samedi et le déjeuner du dimanche bénéficient d'un temps long. Ces deux moments de la semaine, durant lesquels les membres de la famille sont souvent plus nombreux et où sont plus fréquemment présents des invités, sont consacrés à la nourriture si bien que le temps passé à la préparation et à la consommation est prolongé par rapport au quotidien. Le rythme se ralentit et le soin apporté aux plats s'amplifie. Au dimanche, jour consacré à Dieu et au repos dans la tradition chrétienne, sont associés des aliments hiatus, instaurant une pause, une interruption dans le quotidien alimentaire. Autrefois, « **presque toujours le dimanche était signalé par un supplément, lard ou saucisson** »²⁰⁸. Lorsque la viande était rare, c'était en effet le jour de sa consommation ; c'était aussi le jour du cacao comme se souvient l'interlocutrice citée précédemment, Aujourd'hui encore, la nature des aliments est souvent différente pour ces repas de fin de semaine.

Parmi les productions locales, plusieurs sont prioritairement servies à l'occasion de ces repas du samedi soir et du dimanche midi. Ils marquent la rupture avec les jours ordinaires. Tel est le cas des aliments issus de la production domestique, en particulier les produits de la basse-cour : poulets, lapins, pigeons, canards, etc. sont souvent cuisinés le dimanche. En effet, servi lors des repas festifs, le poulet de Bresse, surtout s'il est rôti, correspond également à une nourriture des moments d'intimité, peu marqués par l'apparat mais participant à la cohésion familiale. Il s'agit par excellence du plat des rassemblements dominicaux, entre parents ou entre amis intimes. Pas besoin d'événement particulier, la simple présence, en fin de semaine, d'un nombre suffisant des membres de la famille suffit à motiver sa préparation : « **y a pas d'occasion. On peut bien en manger en week-end, quand on est tous les quatre** ». Dans certaines familles, il est même immanquablement préparé tous les dimanches.

Les tartes sucrées, qu'elles soient fabriquées ou achetées, sont également associées à une consommation de fin de semaine, sauf dans les quelques familles où elles sont réalisées à une fréquence pluri-hebdomadaire. A titre d'exemple, c'est le samedi que la

²⁰⁷ Il s'agit ici des gaufres épaisses, confectionnées avec un appareil électrique et non des gaufres dits bressans.

²⁰⁸ Marius Tortillet, 1927-1928, p.67.

grand-mère de l'une des informatrices prépare inéluctablement une tarte à ses petits-enfants. La mère de ces derniers note qu'« **ils ont l'habitude, le samedi après-midi : ils montent et ils redescendent avec leur tarte** ». D'ailleurs, dans les boulangeries, les tartes sont moins nombreuses et moins variées en début de semaine, absentes même dans la plupart des commerces de campagne : les boulangers n'en fabriquent souvent qu'à partir du vendredi.

A l'inverse, certaines productions locales sont exclues des repas dominicaux. L'usage veut qu'elles ne puissent être servies à ces occasions, même à des parents ou des personnes intimes. La courge est un des aliments soumis à cette restriction. Elle ne peut pas être servie lors d'un repas du dimanche, même à des parents proches, comme le précise avec insistance cette informatrice : « **même si c'est la famille, on n'en fait point, non. Non, j'en fais pas le dimanche. Mais s'ils [ses enfants] viennent pendant la semaine, s'ils viennent pendant les vacances, s'il y en a, ils en mangent** ». Son époux, qui n'apprécie pas particulièrement ce légume, tourne en dérision la nuance que celle-ci établit entre quotidien et repas du dimanche : « **y a rien que quand on est tous les deux, comme ça, qu'on en fait. Parce que nous on n'est pas de la famille !** ».

Les règles qui fixent les absorptions en fonction d'un temps hebdomadaire dépendent intimement du statut accordé à l'aliment. Les nourritures les plus dépréciées, les « aliments de pauvres », les moins luxueux, sont exclus de la fin de semaine et en particulier du repas dominical, ils sont limités à la consommation des jours ordinaires. Alors que les aliments les plus prestigieux sont choisis et réservés pour accompagner les moments forts de la vie collective. Ces règles de consommation hebdomadaire peuvent évoluer en fonction du changement du statut des aliments. Le pâté en croûte, autrefois aliment festif, est maintenant consommé tout au long de la semaine au même titre qu'une charcuterie ordinaire, d'où la remarque, entendue dans une charcuterie, d'une grand-mère à son petit-fils qui en réclamait pour son repas : « **on ne mange ça que le dimanche !** » ; cette situation témoigne de l'évolution d'une génération à une autre du statut de cet aliment et reflète la confrontation des représentations. En fonction de leur image actuelle, les aliments rythment la semaine et renforcent le caractère ordinaire ou plus occasionnel de chacune des journées.

Néanmoins plat de fin de semaine ne signifie pas plat d'exception, « extra-ordinaire ». Comme pour le reste de la semaine, ces journées sont marquées par la répétition et la routine. Chaque samedi, comme prévu, la petite-fille récupère la tarte faite par sa grand-mère si bien qu'elle considère ce dessert comme « courant » et appartenant aux aliments « de tous les jours ». Ailleurs, c'est le poulet de Bresse qui apparaît sans surprise sur la table familiale ou encore la brioche et les fruits au sirop. Les règles, même si elles sont divergentes du reste de la semaine, restent présentes et s'imposent de manière répétitive.

Par ailleurs, les « plats du dimanche » ne sont en réalité pas toujours terminés lors du repas dominical ; l'excédent est souvent fini les jours suivants : « **quand elle fait du poulet le dimanche, de toute façon, il en reste toujours pour la semaine** ». Cette nourriture du dimanche se répand ; elle se poursuit durant le début de la semaine. A propos de la consommation dominicale de la viande autrefois dans les fermes, une personne âgée reconnaît : « **on achetait de la viande le dimanche, mais bon, y en**

avait toujours pour le lendemain » : finalement, il ne s'agit plus d'une consommation hebdomadaire, mais bi-hebdomadaire. Mais seul compte, aux yeux des consommateurs, le premier jour d'absorption du plat, celui de la préparation principale, si bien qu'ils peuvent manger du poulet à la crème, des tartes ou de la viande les jours suivants, ils continuent à associer ces aliments à une nourriture du dimanche. Entamé, défloré, il ne s'agit plus d'un « plat » mais de « restes » et ce terme est révélateur : réchauffés, ils ont beau « être encore meilleurs », comme les commensaux le considèrent souvent, ils ne sont que résidus, rebuts, excédents et perdent de leur force. Ils ne représentent plus grand chose. Tout se passe comme si l'investissement en temps de préparation et en matière première ayant été rentabilisé, la consommation les jours suivants n'est pas prise en compte. La volonté était de cuisiner le plat pour le repas du dimanche et non pour les jours suivants : c'est elle qui donne l'image au plat.

2.1.5. Cycle annuel des consommations

La nourriture n'est pas la même tout au long de l'année. Là encore, certaines règles, assimilées par les consommateurs en terme de préférences, donnent un rythme annuel spécifique à la commensalité. Les saisons mais aussi les événements cycliques et les rites de passage imposent sur la table la présence ou l'absence de certains aliments.

La saisonnalité

En Bresse, la nourriture est particulièrement marquée par le sceau de la saisonnalité. Les divers aliments ne sont pas appréciés, selon les saisons, de la même manière, si bien qu'à chaque période correspond une alimentation différente. Sensibles à cette donnée temporelle, il est courant que les Bressans, quel que soit leur âge, précisent spontanément, lors des discussions portant sur la nourriture, des informations concernant la saison de consommation.

Si la saisonnalité des aliments ne dépend pas toujours uniquement de règles sociales mais est parfois déterminée par des facteurs naturels (cycle productif, conditions météorologiques, etc.), elle n'en est pas pour autant non culturellement renforcée. Le discours, les savoirs et les pratiques accentuent généralement ces tendances.

Au sein des productions alimentaires locales, la saisonnalité se manifeste de manière éloquent : celles-ci sont associées, pour la plupart, à une consommation hivernale ou au contraire estivale. Ces règles sont annoncées et souvent encore respectées, même par les jeunes générations. Ainsi, le fromage fort est indiscutablement un aliment hivernal : il n'est consommé qu'en cette saison, ce qui est inéluctablement précisé tant par les particuliers que par les professionnels du secteur des produits laitiers. Cette règle est tellement intériorisée que j'ai involontairement déconcerté un de mes informateurs par la simple évocation, au mois de juillet, de ce produit : alors que je lance « et le fromage fort ? » afin d'engager la discussion autour de cet aliment, celui-ci semble embarrassé et ne sait quoi répondre : « **mais... le fromage fort c'est en hiver...** » finit-il par déclarer²⁰⁹.

²⁰⁹ Cette situation d'embarras s'est reproduite, sous des formes proches, avec d'autres personnes et/ou pour d'autres produits saisonniers.

Non consommé en dehors de cette saison, tout se passe comme si cet aliment sortait un temps des esprits. Le fromage fort n'est alors, bien entendu, plus vendu dans les commerces de la région. Si nous avons personnellement constaté en été l'absence de sa commercialisation tant chez les crémiers que dans les épiceries, les grandes surfaces ou les points de vente des fromageries, certains Bressans sont incapables de confirmer cette information n'ayant jamais cherché à s'en procurer en cette saison : « **je ne sais pas si on en trouve. A mon avis, ils n'en ont pas l'été au rayon fromage. Je ne sais pas, mais je ne pense pas qu'ils en mettent** ». Les consommateurs attendent patiemment l'hiver pour en acheter, selon des habitudes bien établies : « **à la fin de l'hiver, on commence à manger du fromage fort, c'est dans les traditions bressanes** ». D'ailleurs, les commerçants informent leurs clients lorsque les ventes reprennent : « **le fromage fort est arrivé** » peut-on lire sur les chevalets devant certaines vitrines en imitation au célèbre slogan du beaujolais nouveau.

Au printemps, le fromage blanc se substitue au fromage fort lorsque celui-ci tend à ne plus être consommé. Ces deux productions fromagères de la Bresse se différencient clairement l'une de l'autre par leur saisonnalité : autant l'hiver est assimilé au fromage fort, autant « **l'été, c'est la période des fromages blancs** ». Cette substitution fromage fort/fromage blanc en fonction des saisons est ancienne. Carru note : « **on l'accompagnait [la soupe] de tartines ou rôties de fromage fort ou de perreya, en hiver, et de fromage blanc, en été** »²¹⁰. Mais si actuellement le fromage fort disparaît radicalement des étals en été, il est possible de se procurer des fromages blancs toute l'année dans les commerces locaux, que ce soit dans les grandes surfaces, les crémeries ou encore les fromageries et ils continuent également à être proposés dans les restaurants. Assez récente, cette désaisonnalité surprend encore certaines personnes : « **maintenant au restau, y a des fromages blancs tout l'hiver. Avant y avait pas** ». D'ailleurs, les consommateurs locaux restent attachés à la saisonnalité de cet aliment et la période de consommation est assez respectée même par les jeunes générations. Les amateurs apprécient beaucoup moins les fromages blancs hors de la saison estivale - ils les trouvent moins bons (« **ils ont le goût de l'ensilage** », « **on en a mangé quelques fois, ils étaient vraiment mauvais** ») - si bien que nombreux sont ceux qui n'en achètent plus en hiver ou tout au moins n'en proposent pas lors des repas ostentatoires : « **en général l'hiver, je ne sers jamais de fromages blancs quand on a des invités** ». Le contraste entre les saisons est saisissant : « **à la fin du printemps, fin mai, juin, là les fromages blancs sont vraiment délicieux, délicieux. Je pense que ça vient du lait des vaches qui mangent quelque chose de bien meilleur que l'hiver. L'hiver, on n'en achète jamais parce que je les trouve pas bons** ».

Parmi les autres produits laitiers, le beurre et la crème ne font pas l'objet, actuellement, d'une telle différence saisonnière de consommation. Mais, les personnes âgées se souviennent jadis d'un changement notable dans la qualité du beurre selon les périodes de l'année. En effet, les caractéristiques organoleptiques du beurre dépendent de l'alimentation des vaches, or autrefois leur nourriture variait de manière plus déterminante selon les saisons : « **l'hiver les vaches étaient nourries avec du foin, c'est-à-dire du sec et l'été elles mangeaient du vert. Ça changeait le goût** », alors

²¹⁰ Paul Carru, 1909, p.2.

maintenant y a plus de différence avec l'ensilage. Ils leur donnent de l'ensilage été et hiver ». C'est pourquoi, le beurre d'été et le beurre d'hiver étaient plus clairement différenciés par les consommateurs : « *je me souviens qu'autrefois pour le beurre, on se disait "c'est ben du beurre d'hiver parce qu'il est blanc". Il avait point de couleur. Il était point jaune comme... Il était pas coloré comme en été* ». Alors qu'« *au printemps, quand les vaches vont au champ, vont à l'herbe, le beurre est bien plus jaune et il change de goût quand même un peu* ». Les cuisinières, particulièrement attentives à cette nuance, préféraient celui produit du printemps à la fin de l'été, comme le signale l'une d'entre elles : « *moi j'aime pas le beurre l'hiver, le beurre blanc qui n'a point de goût. Le mois de septembre, c'était le moment où il y avait une bonne repoussée d'herbe et ça faisait du bon beurre. Il était bien plus jaune* ». Il en est de même pour la crème : « *autrefois y avait la différence entre la crème d'hiver et la crème d'été. Maintenant y en a moins puisqu'ils ont de l'ensilage tout le temps* ». Plus anciennement, le beurre frais et le beurre clarifié s'opposaient en terme de saisonnalité puisque le second remplaçait le premier en hiver dès que la production laitière se raréfiait.

Pour des raisons également liées aux cycles chronobiologiques, la consommation des volailles et des oeufs dépendait autrefois des saisons (« *autrefois, il pouvait y avoir des vieux poulets qui avaient traîné à l'automne mais autrement... entre le jour de l'An et puis Pâques, y avait pas de poulet. Les poules ne faisaient pas d'oeuf l'hiver, parce que le poulailler n'était pas chauffé. Les premiers poussins qu'on avait c'était autour du 15 avril* »). Si la consommation de poulets et d'oeufs n'est plus saisonnière, celle des poulardes et chapons reste attachée à la période des fêtes de fin d'année : « *on ne mangerait pas un chapon au mois d'août* ». Du reste, elles sont parfois appelées « volailles de fin d'année ». D'ailleurs, afin de bien marquer la différence entre les poules tuées et consommées en été et celles abattues en fin d'année, les personnes qui en élèvent pour leur propre consommation ne manquent pas de rouler dans une toile les volailles préparées avant les fêtes comme il est d'usage dans la région (Cf. Chap.3.2.1.2.), bien que celles-ci ne soient pas destinées à la commercialisation. Par l'emprise d'un savoir-faire culturel, la volaille est soumise à la saisonnalité. Aux gestes s'ajoutent les mots puisque l'une de ces personnes remarque que « *à Noël on parle de poularde et l'été de poule* ». En Bresse, les volailles ne sont incontestablement pas les mêmes en fonction des saisons.

Autres aliments locaux frappés par la saisonnalité, le boudin et le civier sont des aliments d'hiver, qui n'apparaissent sur les tables bressanes que du début de l'automne jusqu'à Pâques. Comme pour le fromage fort, les commerçants informent leurs clients qu'ils ont repris la fabrication par des petites affiches commentées (« le boudin est arrivé » peut-on lire, fin septembre, sous le dessin d'un petit cochon anthropomorphe accrochée à la porte d'entrée d'une charcuterie) ou en inscrivant en grosses lettres colorées le nom du produit et son prix sur la vitrine ou sur un chevalet (« Civier 45F le kg »). La saisonnalité est particulièrement respectée pour le boudin de Bresse : cette charcuterie est consommée exclusivement en cette saison au point qu'il est impossible d'en trouver à un autre moment. Certains commerces, des grandes surfaces en particulier, proposent néanmoins d'autres variantes telles des boudins créoles destinés à être cuisinés au barbecue, mais jamais de boudin tel qu'il est confectionné habituellement en Bresse. Par

contre, depuis quelques années, surtout dans les communes les plus urbaines - et cette évolution tend à se diffuser - le civier est commercialisé toute l'année par les grandes surfaces²¹¹ et par quelques charcutiers. Ces derniers sont très partagés : selon leur propre désir d'innovation et l'attachement de leur clientèle à la tradition, ils considèrent qu'il est possible ou non de rompre cette règle saisonnière. Certains essaient progressivement d'allonger la période de fabrication au-delà de Pâques et recommencent dès la fin de l'été. Un charcutier, à la retraite depuis peu, se souvient des dernières années de son activité : « **avant on arrêtait. Puis après, comme tout le monde avait un frigo, on a essayé de le prolonger l'été et tant que ça se vendait on le faisait** ». Son épouse ajoute : « **on en vendait moins l'été... mais on en faisait presque toute l'année. On arrêtait peut-être au mois d'août selon la vente. Mais on en vendait beaucoup moins** ». Seuls les commerçants dont la clientèle est composée de nombreux touristes, de jeunes et de citadins poursuivent cette fabrication durant le plein été. En effet, les Bressans, et plus particulièrement la population rurale et les personnes âgées, restent fidèles à la saisonnalité comme l'exprime une maîtresse de maison qui a pour habitude d'en confectionner chaque année et qui vient, au tout début de l'été, de sortir, pour me faire goûter cette charcuterie, un morceau qu'elle avait conservé au congélateur : « **normalement c'est pas à ce moment là qu'on le mange. D'ailleurs, je ne vais pas en refaire maintenant avant le mois de novembre, octobre, novembre, pour en manger cet hiver** ».

D'autres charcuteries font l'objet d'une consommation saisonnière moins affirmée que les deux précédentes. Le saucisson à cuire est plus apprécié par la population locale en hiver qu'en été (une jeune femme, grande cuisinière, déclare qu'elle n'en ferait jamais cuire l'été à cause de l'eau bouillante et de l'odeur). Néanmoins cette charcuterie, très appréciée des personnes de passage, est commercialisée par les artisans en cette période, la plus touristique en Bresse. Par ailleurs, beaucoup de Bressans n'accordent pas autant d'importance à la saisonnalité de cet aliment et quelques-uns profitent de la saison pour les cuire au barbecue. Enfin, concernant le lard, les amateurs en consomment généralement moins en période estivale qu'en saison froide.

Les gaudes appartiennent à la catégorie des aliments hautement soumis à la saisonnalité. Ce mets est indiscutablement associé à la période hivernale : tous les informateurs l'ont signalé, de même que tous les écrits, anciens ou contemporains, le précisent : Tortillet²¹² (« **on mangeait des gaudes [...] du mois de novembre à l'entrée de l'été** »), Carru²¹³ (« **depuis la St-Martin d'hiver jusqu'à Pâques** »), Bossi²¹⁴ (« **jusqu'à au temps des chaleurs** »), C'était hier²¹⁵ (« **de la Toussaint à Pâques** »),

²¹¹ A titre d'exemple, en juillet 2000, nous avons noté la présence de civier, provenant d'un semi-industriel de la région, et vendu dans des bols sous plastique au rayon à la coupe d'une grande surface de Montrevel-en-Bresse, alors que nous n'avons trouvé ni boudin, ni fromage fort dans ce magasin.

²¹² Marius Tortillet, 1927-1928, p.75.

²¹³ Paul Carru, 1909, p.2.

²¹⁴ Bossi, 1808, p.310.

etc. D'ailleurs, lorsqu'ils évoquent leur consommation, les Bressans ne se repèrent nullement à une échelle annuelle mais par rapport à une saison : « ***j'en mange deux, trois fois par hiver*** ». Quant à l'inscription lisible au dos d'un paquet de farine de gaudes, provenant d'un moulin jurassien mais commercialisé en Bresse, qui indique « ***les gaudes se mangent surtout pendant les saisons froides (octobre à avril) mais les amateurs de gaudes en consomment toute l'année*** », elle cherche visiblement à inciter les consommateurs à modifier leur pratiques afin d'augmenter les ventes. En tout cas, il s'agit uniquement d'une déclaration à visée promotionnelle qui n'est, à l'heure actuelle, nullement le reflet de la réalité bressane (nous n'avons entendu aucun bressan, même parmi les amateurs, déclarer manger des gaudes en été). C'est pourquoi les rédacteurs n'ont pu faire l'impasse sur la saisonnalité, bien qu'étant une entrave à une commercialisation annuelle. Déclarer à brûle-pourpoint que les gaudes se mangent toute l'année aurait été un mensonge reconnu par la communauté entière !

Pour finir, ce récapitulatif des périodes de consommation des productions locales, nous devons ajouter les courges qui sont souvent distinguées par les Bressans des courgettes par la saisonnalité de leur production : alors que les premières sont consommées en automne et en hiver, les secondes arrivent plus tôt dans la saison et sont servis pour les repas estivaux (« ***la courgette on la mange en été et puis la courge on la mangera en hiver*** »).

La consommation saisonnière de la plupart de ces aliments coïncide avec les cycles annuels de fabrication qui prévalaient autrefois. En effet, en l'absence de modes de conservation adaptés, les fruits et les légumes devaient être consommés au moment de leur maturité ; les volailles et les oeufs, lorsqu'il y en avait ; pour des questions technologiques et hygiéniques, les porcs étaient abattus l'hiver (la température extérieure basse facilite le refroidissement rapide de la viande ce qui rend plus aisé sa découpe, de plus « ***en été, avec les mouches... car il faut quand même y laisser rassir, ben c'est pas facile, même dans une pièce où vous croyez ne pas avoir de mouches, quand elles sentent la viande, et ben attention ! Oh là là ! Alors vous savez ces mouches bleues qui viennent poser dessus. Alors c'est pour ça, le porc se tue l'hiver*** »). Les charcuteries qui ne pouvaient être longuement gardées (civier, boudin, abats, etc.) étaient donc mangées en cette saison ; quant aux produits frais à base de lait (beurre, crème, fromages blancs), leur fabrication hivernale était réduite en raison de la baisse de la production laitière et de la pauvreté du lait : « ***dans le temps, y avait toujours des périodes où ils ne faisaient pratiquement plus de fromage. Ils ne faisaient plus de fromage l'hiver, donc on mangeait les secs qui avaient séchés dans les cages, ceux qui restaient, qui étaient blancs et qui avaient séchés. Mais l'été on mangeait le fromage blanc*** ». Les produits consommés étaient alors ceux qui avaient été produits durant la saison propice ; les fromages devenus trop secs étaient transformés en fromage fort.

Aujourd'hui, nombre de ces contraintes chronobiologiques et technologiques liées aux cycles productifs et aux conditions climatiques sont levées. En effet, grâce au réfrigérateur et plus encore au congélateur, il est désormais possible de différer

²¹⁵ C'était hier, 1995, p.71.

considérablement la consommation par rapport à la période de production des aliments. Par ailleurs, les évolutions de l'agriculture et de l'industrie rendent possible la désaisonnalité de la production : les volailles pondent toute l'année, les vaches produisent du lait en hiver, les abattoirs, qui fournissent les charcutiers, abattent des porcs quelle que soit la saison, si bien que ceux-ci pourraient fabriquer du boudin ou du civier en été. Pourtant, il est frappant de noter que la consommation de nombreux mets continue à être saisonnière et fluctue toujours en fonction des contraintes évoquées précédemment. D'ailleurs la saisonnalité est parfaitement acceptée ; elle n'est que rarement présentée comme une contrainte par les consommateurs.

Si le maintien de la saisonnalité portant sur des aliments dont la qualité varie nettement en fonction des saisons s'explique facilement, le respect des saisons pour des aliments dont les caractéristiques organoleptiques semblent *a priori* peu fluctuer (le civier ou le boudin par exemple) révèlent un attachement plus subjectif de la part des consommateurs.

Au-delà des contraintes saisonnières de production et de transformation, les aliments sont liés aux saisons en raison de caractéristiques intrinsèques qui les rendent plus ou moins appréciables en fonction du temps. En effet, le plaisir gustatif dépend, pour certains aliments, de la saison, de la température extérieure, des conditions météorologiques : « **un pot-au-feu quand il fait bien chaud, on n'en mange pas. Par contre en hiver, on rentre des fois, il fait pas chaud, on voit y a un pot-au-feu, on va se régaler** ». De même, le mauvais temps et le froid motivent la consommation des aliments à caractère hivernal tels que le fromage fort, le boudin ou le civier. « **On en vend dès qu'il fait froid : s'il fait froid tôt dans l'année, on en vend tôt, s'il ne fait pas très froid, on en vend peu** » expliquent souvent les commerçants à propos de ces produits. Et lorsque le froid s'intensifie, les achats suivent. A titre d'exemple, une commerçante de Bourg-en-Bresse voit, en pleine saison, ses ventes de fromage fort fluctuer en fonction de la température entre 30 et 40 kg par semaine mais 60 kg ne suffisent pas à satisfaire la demande dès qu'il fait très froid. A l'inverse, la chaleur, le soleil, le beau temps suscitent chez les consommateurs des envies de produits estivaux : dès qu'il fait bon, les Bressans abandonnent le fromage fort au profit des fromages blancs. L'été, « **ça passe toujours bien, parce que c'est frais et puis c'est agréable** », « **les fromages blancs rafraîchissent** », « **ça désaltère, ça fait du bien, quand il fait chaud. L'hiver on n'en a peut-être moins besoin** ». Ainsi, les conditions climatiques (froides et humides ou au contraire chaudes et ensoleillées) influencent fortement la consommation des aliments en fonction de leurs caractéristiques intrinsèques.

Ainsi, l'été, ce sont généralement les aliments crus, froids ou frais, aqueux et nutritivement pauvres qui sont les plus recherchés alors que l'hiver se sont globalement les plats chauds, longuement cuisinés, mijotés, riches en apports caloriques qui sont souvent appréciés : « **l'été on a plus tendance à manger des choses fraîches ou des salades ou des choses comme ça** », « l'été ça demande pas à avoir un plat de viande rouge, ou avec une sauce au vin ». Qu'il ait été dit d'un temps froid et humide, « **ce n'est pas un temps à fromages blancs !** », souligne la concordance consensuelle entre les conditions climatiques et les consommations alimentaires. Néanmoins la température de l'aliment ne suffit pas à justifier la période de sa consommation. En d'autres termes, la

logique aliments chauds pour l'hiver et aliments frais ou froids pour l'été est infirmée par certains contre-exemples tels que le civier qui se consomme l'hiver ou le bouillon particulièrement apprécié l'été par certains consommateurs : « **même quand il fait chaud, même si on a 40° moi j'aime un petit bouillon le soir, parce que c'est chaud et puis ça empêche d'avoir soif** ». D'ailleurs pourquoi alors le boudin créole, qui se mange également chaud, serait apprécié l'été alors que le boudin bressan a disparu des commerces en cette saison. Quant à la dimension nutritionnelle des aliments, si elle est souvent avancée comme argument par les consommateurs, elle s'avère démentie dans certaines pratiques : en effet le poulet à la crème, bien que n'étant pas le plus léger des mets est néanmoins l'incontournable plat de la vogue qui a lieu au mois de juillet !

De manière générale, et quels que soient les arguments, les Bressans, même parmi les jeunes générations, expriment un véritable attachement à la saisonnalité des aliments, surtout pour certains d'entre eux : « **le chapon c'est pour Noël, le gibier, c'est l'automne. Chaque chose a sa saison et d'ailleurs depuis qu'il y a des congélateurs, ça a un peu abîmé ça, parce qu'avant y avait des saisons, y avait la saison des haricots verts, y avait la saison de...** ». Cet attachement prend même la forme d'une véritable résistance à la désaisonnalité dans certaines circonstances. Il n'est d'ailleurs pas anodin de constater que les charcutiers reportent sur les consommateurs le maintien de la saisonnalité (ceux-ci déclarent ne pas fabriquer de civier, et surtout de boudin l'été, car « ça ne se vend pas ») alors que les consommateurs prétendent que celle-ci est liée aux professionnels (« il n'y en a pas dans les magasins »). Bien sûr la persistance de la saisonnalité est plus ou moins forte selon les aliments : certains restent strictement liés à une saison alors que d'autres voient leur période de consommation s'étendre. Mais le non-respect des règles de saisonnalité de certains aliments est véritablement perçu comme une transgression par certains consommateurs. C'est ainsi que se comprend la remarque, citée précédemment, formulée par cette cuisinière qui a décongelé un morceau de civier en été et qui avait précisé auparavant : « **ah non, on ne pourrait pas en manger à cette époque là** ». La norme doit être respectée. Les aliments dépendent d'une saison qu'il leur donne du sens... à moins que ce ne soit l'inverse : volontairement consommés de manière alternée, ils rythment l'année et donnent du sens au calendrier ; ils ont une fonction structurante de la vie sociale. Les consommateurs s'orientent vers tel aliment car il correspond à la saison, de même qu'ils se souviennent de la saison car ils mangent tel aliment. Servant à différencier les saisons qui se suivent, ces mets, lorsqu'ils sont désaisonnalisés, ne sont plus autant appréciés : consommés n'importe quand, ils n'évoquent plus rien ; dès lors, ils perdent leur fonction, ils ne permettent plus de distinguer le temps qui se déroule. Les productions locales, dont les cycles productifs liés aux saisons ont longtemps contraint l'alimentation bressane, sont particulièrement efficaces pour marquer le temps, donner une cadence au déroulement de l'année. Leur saisonnalité, qui pourrait maintenant être outrepassée, est au contraire volontairement entretenue par la population la plus proche du produit, par les consommateurs les plus connaisseurs. Comme toute règle, les saisons de consommation servent surtout de références aux consommateurs pour situer leurs pratiques, pour donner du sens à leur alimentation. Elles restent symboliques et ne sont pas forcément respectées dans les faits : la cuisinière citée précédemment décongèle et consomme sans difficulté un morceau de civier à la condition de noter que cette pratique ne correspond pas à la

norme. Ces règles saisonnières cadrent les pratiques des consommateurs mais ne les restreignent pas pour autant.

Les événements cycliques et les rites de passage

Les fêtes qui célèbrent des événements importants de la vie sociale et accentuent la cohésion du groupe sont fortement ritualisées. Les repas qui accompagnent ces fêtes sont régis par des règles strictes : plus encore que le week-end, certains aliments, généralement ceux qui évoquent avec le plus de vigueur les réjouissances, s'imposent (la crème est utilisée en abondance) tandis que ceux qui sont faiblement valorisés sont exclus (courge, fromage fort, etc.). Ces repas, moments de conservatisme alimentaire, sont remarquables par la succession de plusieurs plats de résistance - volaille, gibier, viande de boucherie - et de nombreux desserts ainsi que par la présence de mets recherchés, souvent riches et rares. Cependant, ces règles évoluent elles aussi. A titre d'exemple, les pommes de terre autrefois évitées les jours de fêtes sont désormais souvent présentes sous la forme, entre autres, de gratin dauphinois.

Parmi les fêtes cycliques, Pâques ne se distingue guère en Bresse par un repas particulier. L'agneau, peu consommé autrefois, n'entre pas de manière inéluctable dans le menu pascal. Noël fait l'objet d'une attention culinaire bien plus marquée, et ceci plus qu'autrefois. Le repas, assez semblable chaque année, est copieux et comprend plusieurs plats de résistance. **« Je tâche de faire un bon repas, enfin oui, un repas copieux, disons. Et bien voilà quelques années que je sers comme entrée foie gras ou saumon fumé. Ensuite je fais toujours un plat de sanglier ou chevreuil, en civet. L'année passée c'était du chevreuil que j'avais fait avec une sauce au vin blanc. Et j'avais mis de la crème, pensez donc ! Et puis des légumes. Et l'année passée j'avais fait une dinde aux marrons. Alors que pendant peut-être une dizaine d'années, parce que pendant dix ans j'ai tenu des oies, je faisais une oie rôtie aux marrons. Et après fromage et puis, et bien la bûche...de Noël. Et puis c'est un repas, en principe, oui, ça varie pas tellement sur autre chose, parce que c'est des plats qu'on mange pas souvent. Disons, pour Noël, c'est tout. Les enfants c'est la même chose, alors comme ça, tout le monde en profite »**. Comme dans cette famille, les volailles - une oie, une dinde, un chapon pour ceux qui en élèvent - sont souvent précédées d'un gibier lorsqu'il y a des chasseurs parmi les membres de la famille. Les champignons sont l'accompagnement idéal, ainsi que des légumes réputés nobles comme des cardons. Pour Noël, la bûche, maison ou de plus en plus souvent achetée, s'est substituée aux brioches et aux fruits au sirop.

La fête patronale, appelée dans la région « la vogue »²¹⁶, a longtemps été célébrée par un repas particulièrement riche. L'ouvrage *C'était hier* consacre un chapitre au « repas de Vogue vers 1930 »²¹⁷. Le narrateur décrit la succession des plats : **« ma mère avait préparé un bon repas, le menu était à peu près chaque fois le même pour la vogue : potage velouté, poule gros sel, poulet à la crème, gâteau de foies de volaille avec des quenelles, du rôti de porc et de la salade »**²¹⁸. Après une pause, étaient servis du fromage blanc, puis des pruneaux au jus, de la crème au chocolat, de la brioche

²¹⁶ Elle a lieu à Saint-Etienne-du-Bois le dernier dimanche de juillet.

et diverses tartes. Dans les souvenirs, la vogue est inévitablement associée aux tartes et aux brioches puisqu'il s'en faisait toujours plusieurs sortes à cette occasion : « **chez mes parents, quand on était jeune, on faisait toujours des tartes. Tartes et brioches, des grandes tartes. Des tartes à la bouillie blanche, tarte au sucre, tarte à la crème...** ». Les professionnels ayant progressivement pris en charge la confection des tartes et brioches, la petite-fille d'anciens boulangers se souvient de l'activité que représentait alors la fête patronale : « **à la fête de Montrevel, avant, on passait trois jours de suite à fabriquer sans arrêt, à ne pas dormir, parce que c'est vrai que dans le temps, les gens ne mangeaient pas de gâteaux tous les jours donc quand il y avait la fête au pays, nous on faisait des tartes, des tartes, des tartes et des brioches, mais c'était fou, hein !** ». Aujourd'hui la vogue est moins fêtée qu'auparavant. Cependant, dans certaines familles, un repas particulier, qui rassemble les proches, est encore organisé :

« le jour de la vogue du village, de la fête patronale, moi je fais toujours un repas, on a les enfants, les petits-enfants... [...]Pour la vogue, c'est poulet à la crème. Alors pour l'entrée, c'est au mois de juillet, je ne me complique pas, je sers, c'est la période, du melon. Parce que des salades, on en mange tous les jours si on veut, le melon, vous me direz que c'est la saison, mais finalement c'est toujours une période où y a pas mal à faire, le melon, c'est vite prêt. Et puis je fais une tarte aux pommes, je fais une tarte de la gaude blanche ou po blanche, et une tarte au sucre ».

Comme dans cette famille, le poulet à la crème est généralement le mets privilégié ; quant au nombre de tartes confectionnées à cette occasion, il reste souvent élevé. Ce jour là, le soin apporté à ce dessert est aussi plus grand que d'habitude : les pâtes à tarte briochée, confectionnées à partir de levure de boulanger, sont préférentiellement réalisées au détriment des pâtes brisées ou des pâtes briochées à base de levure chimique.

Parmi les rites de passage, les mariages faisaient autrefois plus qu'aujourd'hui l'objet d'un repas conséquent. Dans les années quarante/cinquante, ils comprenaient encore un potage, un poisson, une à trois volailles (dont souvent une poule gros sel, un poulet de Bresse, éventuellement à la crème, mais également du canard, du dindonneau ou de la pintade), des légumes (des petits pois ou des haricots pour les menus les plus traditionnels), de la salade verte, des fromages (« **c'était pas du fromage blanc, mais c'était du fromage de vache** »), et de nombreux desserts parmi lesquels de la brioche, des fruits au sirop, une corbeille de fruits. La prépondérance des volailles et l'absence de viande de boucherie s'expliquent par le fait que l'essentiel des denrées provenait de l'exploitation. Lors des mariages, il aurait été inconvenant de servir certaines denrées telles que du lapin ou du porc : « **le lapin, non, ce n'était pas un plat de grande fête, ou alors chez des gens qui n'accordaient pas d'importance à un menu. Des gens qui disaient "pfou, ça va bien faire"** ». Actuellement, les menus comprennent une ou deux

217

Il est intéressant de noter que cet ouvrage consacre non seulement un chapitre sur le repas de la vogue mais également un autre sur la vogue en général, alors que les fêtes de Noël et de Pâques ne sont nullement évoquées. Il en est de même dans l'article de Marius Tortillet (1927-1928) qui détaille longuement le repas de vogue, et lui seul. Ces constats révèlent le statut privilégié de la fête patronale dans la vie de la communauté.

218

C'était hier, 1995, p.87.

entrées, une viande accompagnée de plusieurs légumes, généralement trois, du fromage et/ou du fromage blanc et plusieurs desserts dont une pièce montée. Dans les années soixante-dix, les brioches s'effacent des repas de noce au profit de desserts plus élaborés, ne présentant pas de spécificité locale. Au brochet se substitue le saumon ; le fromage blanc complète le plateau de fromage tandis que les corbeilles de fruits disparaissent. Actuellement la spécificité locale apparaît au travers des crêpes parmentières²¹⁹ qui accompagnent souvent le plat principal, des escargots, éventuellement du poulet à la crème et des fromages blancs.

La fête des conscrits, si elle a évolué, s'est néanmoins incontestablement maintenue en Bresse alors qu'elle a disparu dans nombre d'autres régions. Le banquet de classe, qui termine la semaine de festivités, est un moment fort de sociabilité. Comme les autres repas festifs, il s'est considérablement allégé. Mais dans certaines communes des initiatives sont menées par certains conscrits pour le prolonger à nouveau : « ***j'ai essayé, quand j'étais de classe, pour mes quarante ans, de refaire cet espèce de repas très allongé, en mettant un plat supplémentaire : on avait fait quatre plats et fromage, dessert, avec un trou normand et en fin de soirée soupe à l'oignon, fromage, fruits. On avait retrouvé les banquets d'antan*** ». Ainsi, commençant en fin de matinée par un apéritif, le repas se termine généralement dans la nuit, et est souvent prolongé par une soupe à l'oignon. Hormis cette soupe et éventuellement des fromages blancs, les mets ne sont guère marqués par la spécificité locale. A titre d'exemple, l'un d'entre eux comprenait :

- Truite saumonée en Bellevue
- Salmis de pintade aux trompettes
- Trou bressan
- Rôti de veau au poivre vert et sa garniture
- Salade
- Fromages blancs et secs
- Assiette gourmande.

Il fut prolongé, dans la nuit, par une soupe à l'oignon. En somme, seul le « trou bressan » éveille l'identité bressane du repas.

Les règles de consommation, qui font à la fois preuve de changements et de profond conservatisme, donnent de la signification à la consommation alimentaire. Elles apportent à l'acte biologique son expression culturelle.

Si toute absorption alimentaire est marquée par des règles, celle des productions locales et traditionnelle est d'autant plus stricte qu'il existe une tradition de consommation.

²¹⁹ Petites galettes individuelles de purée de pomme de terre, de lait, d'oeufs et de farine, cuites à la poêle, également appelées crêpes Parmentier ou crêpes vonnassiennes. Ces préparations étaient un classique de la famille Blanc, restaurateurs à Vonnas, d'où le qualificatif couramment employé.

Contrairement aux aliments nouveaux, pour lesquels les consommateurs ont une plus grande liberté, ces productions locales, bien connues et reconnues par la population, sont fortement intégrées dans les pratiques des consommateurs. Issues du système agricole et alimentaire local, elles sont clairement identifiées. Les consommateurs en maîtrisent d'autant mieux la substance, l'histoire, les subtilités organoleptiques (Cf. Chap.4.2.) ou encore la saisonnalité. Il leur est alors d'autant plus facile de les inclure dans les rythmes de consommation et d'autant plus difficile de les en faire sortir d'où les résistances aux changements. Ces productions locales et traditionnelles sont particulièrement structurantes et participent à donner du sens à l'acte d'incorporation.

Nous allons voir qu'outre les règles alimentaires, la périodicité des absorptions caractérise également les pratiques de consommation des productions locales et traditionnelles.

2.2. Rythme des consommations

Chacun des aliments du corpus alimentaire local revient avec une fréquence plus ou moins élevée dans les pratiques de consommation. S'il s'avère difficile de la mesurer précisément, les consommateurs expriment des sentiments de lassitude ou d'engouement, par rapport aux répétitions, qui reflètent le statut que la communauté accorde à chacun d'entre eux. Par ailleurs, si les aliments sont consommés plus ou moins rapidement après leur fabrication, les productions locales, qui sont souvent auto-produites, présentent l'avantage de pouvoir être consommées au plus vite par les consommateurs producteurs.

2.2.1. Fréquence des consommations

La fréquence et le volume de consommation des productions alimentaires locales varient selon les consommateurs et la nature des denrées. Toutes ne représentent pas le même poids au sein des pratiques alimentaires. Certaines sont absorbées de manière pluri-hebdomadaire, pour ne pas dire quotidienne, en quantité parfois importante, tandis que d'autres ne sont servies qu'à de rares occasions. Ainsi, dans la plupart des familles bressanes, même si ceci tend à se modifier, le beurre est encore utilisé quotidiennement, un peu à table, mais surtout pour la cuisine. Une mère de famille évaluée à deux ou trois plaquettes tous les quinze jours la consommation dans son ménage, comprenant deux adultes et un enfant. D'ailleurs, afin de ne pas se trouver au dépourvu, diverses précautions sont prises par les maîtresses de maison : « ***j'en congèle des petites plaquettes de 250g. Et si un jour je suis en panne, et bien je la prends, et puis quand je retourne au village, j'en remets une. J'en ai jamais beaucoup d'avance, mais j'en ai toujours une plaquette ou deux de congelées, ça dépanne*** ». Cette précaution confirme l'importance de cette matière grasse qui s'avère indispensable pour cuisiner. La taille des plaquettes proposées dans les commerces de proximité est révélatrice d'une consommation élevée : les plus petites pèsent 250g, les autres une livre,

comme le remarque une personne célibataire, nouvellement installée dans la région : **« j'achète du beurre dans les supermarchés parce que comme j'en consomme pas beaucoup, je voudrais prendre des 125g et ici on n'en trouve pas, on ne trouve pas moins que 250g. Les petits, c'est 250g que ce soit à la fromagerie, que ce soit les épiceries »**. De même, rares sont les réfrigérateurs qui ne contiennent pas, en prévision, un pot de crème fraîche, là encore parfois d'un demi-litre. En effet, bien qu'en diminution dans certaines familles, l'utilisation de cet ingrédient, froid ou chaud, reste importante bien que cette consommation ne soit pas régulière. Elle fluctue considérablement en fonction des occasions comme le signale cette cuisinière :

« c'est suivant ce que je vais faire, si j'ai l'intention de faire un gratin par exemple, j'achète un pot plus gros. Et puis si j'ai pas prévu d'en utiliser beaucoup dans la semaine, j'achète un petit pot, mais en général, j'en ai tout le temps un petit pot. J'en utilise... ça dépend. Ça peut être deux petits dans la semaine, mais ça peut être un pour quinze jours. C'est-à-dire que si je fais un gratin de pommes de terre, le petit pot, il va y passer. Ou un gratin de pâtes, je mets aussi pas mal de crème. Quand je fais des épinards, je mets de la crème. Quand y a de la courge, y a de la crème ! Mais je pense que je n'en mets pas des grosses quantités comme certaines personnes ».

En effet, la comparaison avec cette autre cuisinière, de la même génération, est frappante :

« en principe j'en prends en moyenne un gros pot toutes les semaines mais y a des week-ends, ça dépend ce que je fais... le demi-litre ne suffit pas. Parce que si je fais un gratin dauphinois ou quelque chose comme ça... Ben le week-end dernier, qu'est-ce que j'ai fait ? J'ai été obligée de retourner chercher de la crème, j'en avais pas prévu assez. Attendez... j'essaie de... Qu'est-ce que j'ai fait ce week-end ? J'avais acheté deux gros pots de crème le vendredi. Le samedi je suis retournée à la fromagerie et je lui dis "ben ils sont déjà tout..." Ah oui, j'avais fait du lapin à la moutarde, donc avec beaucoup de... pas mal de crème ! J'avais fait autre chose puisque j'avais deux gros pots qui étaient... ah la tartiflette ! La tartiflette, j'avais mis de la crème aussi. C'était une nouvelle recette, d'habitude j'en mettais pas mais ce coup là, il y en avait dans cette recette, donc de la crème... et pour le dimanche, qu'est-ce que j'ai fait qu'il me fallait de la crème ? Ah, c'est des tartes, des tartes à la crème, encore ! Alors lapin moutarde à la crème, tartiflette y avait de la crème, les tartes à la crème. Donc j'avais passé, mais j'ai pas tout fini, j'avais passé un litre et demi, en gros. Un litre et demi de crème quoi ! ».

Si les quantités utilisées ne sont pas toujours aussi élevées, il est rare qu'une petite cuillerée ne soit pas ajoutée à tel ou tel plat !

Le comté est également consommé, surtout à Saint-Etienne-du-Bois²²⁰, en grande quantité. Je fus surprise la première fois que je me servis en comté à la fromagerie de cette commune de me voir proposer une portion de 500g alors que j'avais demandé « un petit morceau » ! Je constatais rapidement que mon échelle des proportions ne correspondait pas à celle des Stéphanois. Le gruyère ayant longtemps été l'un des seuls fromages produits à la coopérative, les sociétaires avaient pour habitude de s'en procurer

²²⁰ Il faut rappeler que cette commune est située à la limite de la zone de production du comté.

en quantité importante (« **qu'est-ce qu'on en a mangé ! On en prenait 1,5 kg** »). Aujourd'hui encore, les acheteurs se fournissent en morceaux ne pesant pas moins d'une livre et même souvent un kilo voire plus. Le comté trône couramment sur les plateaux de fromage (« **on en a toujours à la maison** »), mais peut-être moins couramment depuis la fermeture de la fromagerie (Cf. Chap.3.1.3.).

L'été, les fromages blancs sont, eux aussi, toujours présents dans les réfrigérateurs bressans. De « une fois par semaine en moyenne » chez certains à, en saison, quasiment tous les jours chez d'autres, la consommation est, chez tous, relativement importante. Le fait qu'ils soient servis à l'occasion de la majorité des repas collectifs, qu'ils soient festifs (mariages, vogues, etc.) ou plus intimes (repas entre amis) est également le reflet d'un aliment très présent dans le corpus alimentaire. Les fromages blancs sont, comme les produits laitiers précédents, achetés en grande quantité, c'est-à-dire soit un nombre élevé de fromages en faisselles individuelles²²¹ (« **des fromages portions comme à Saint-Etienne, j'en prends en principe dix ou douze** ») ou soit des pots uniques d'une grande contenance (« un pot de deux kilos »).

Certaines productions locales apparaissent plus sporadiquement sur les tables bressanes. Le fromage fort, dans les familles où il est apprécié, est consommé selon un rythme variable : servi à l'occasion d'un seul ou de quelques repas chaque hiver chez certains, il revient, en saison, « toutes les deux/trois semaines » chez d'autres, plus régulièrement encore ailleurs : « **on en fait un soir sur deux une semaine, après on va arrêter quinze jours, on va recommencer... en hiver, on en fait encore pas mal. Couramment on va dire** ».

La fréquence de consommation des tartes varie également d'une famille à une autre. Fabrication occasionnelle dans certaines d'entre elles, hebdomadaire ailleurs, elle devient quasiment quotidienne dans d'autres : « **j'en mange tous les jours. J'en ai mangé une hier au soir. A midi, j'ai fini celle à la crème. Alors... on en mange tous les jours, nous !** » déclare cette octogénaire, grande cuisinière. Ici, un homme reproche à son épouse de ne pas en confectionner assez souvent alors qu'il avait été habitué à une consommation plus fréquente : « **t'es pas tellement tartes. Tandis que chez ma mère, y a toujours une tarte. T'y vas n'importe quand, ben, t'as toujours ou un fond de gâteau qui reste ou une tarte ou un machin comme ça** ». Au sein de cette catégorie d'aliments, il convient de resituer le poids de chacune des variantes. Car si les tartes au fromage, les tartes à la crème, celles au sucre et aux fruits sont prédominantes, les tartes à la frangipane sont plus ou moins courantes selon les familles. Quant à celles à la paria, au fromage fort ou à la courge, elles sont beaucoup plus occasionnelles.

Quant au poulet de Bresse, sa consommation diverge selon le statut des consommateurs (Cf. Chap.1.3.3.) : assez rare, voire exceptionnelle, chez ceux qui ne maîtrisent pas un réseau d'approvisionnement spécifique et l'achètent au prix fort, beaucoup plus courante chez ceux qui se fournissent auprès de parents ou bénéficient de volailles déclassées, elle augmente encore chez les éleveurs, professionnels ou non. Ainsi, chez beaucoup d'entre eux, « **c'est poulet rôti tous les week-ends** ». De manière générale, le poulet, viande très appréciée des Bressans, revient régulièrement sur les

²²¹ Le poids des faisselles individuelles varie selon les fabricants de 100 à 200g en moyenne.

tables. Originaire d'une autre région, cet homme note la divergence des préférences alimentaires entre lui et sa femme : « **toi, tu aimes bien le poulet. Mais moi, je sais que chez nous, tu mets un poulet ou un lapin, on va prendre le lapin, en viande blanche. Tandis qu'elle, ben, c'est poulet, hein. Elle, c'est la Bressane !** ». Effectivement, en Bresse, le poulet est consommé régulièrement, à toutes les occasions : réunion dominicale, simple repas quotidien, repas d'anniversaire, vogue, restaurant, etc. Quant aux recettes, la préparation à la crème s'avère moins courante que la version « rôti » : « **j'en fais quand même pas très très souvent** » remarque une cuisinière cinquantenaire, qui laisse à sa mère la responsabilité de faire ce plat lors des repas familiaux. Certains déclarent même ne jamais l'apprêter ainsi. D'ailleurs, un autre Stéphanois, célibataire, plus âgé, constate qu'« **y a un moment que j'en ai pas mangé. C'est l'occasion quoi. J'en mange deux/trois fois dans l'année, pas bien plus** ». Plus exceptionnels encore, les chapons et poulardes ne sont consommés - par ceux qui en consomment - qu'à quelques occasions, souvent une ou deux fois maximum dans l'année.

Concernant les gaudes et le dinno, nous avons évoqué une fréquence de consommation très faible chez ceux qui en cuisinent encore : au plus une ou quelques occurrences chaque année.

Pour les divers aliments, si le rythme des consommations varie d'une famille à une autre, il dépend également des occasions, des envies et motivations de chacun : « **quand elle se met à faire des tartes, pendant six mois, heu, pas six mois mais trois mois, on mange des tartes, des tartes... C'est par périodes quoi** ».

De manière générale, les consommateurs éprouvent de l'embarras à évaluer précisément les quantités et le rythme de leurs consommations. Les réponses, rarement chiffrées, s'avèrent le plus souvent imprécises et approximatives : « on en mange souvent », « peu », « rarement », « environ », etc., autant de termes subjectifs dont l'interprétation dépend des individus et même, pour chacun d'eux, des situations (à titre d'exemple, étant donné la valeur du chapon de Bresse, y goûter une ou deux fois par an est déjà considéré comme une consommation élevée). Cette difficulté d'appréciation est inhérente aux pratiques alimentaires. Elle tient à l'aspect polymorphe et évolutif de la nourriture : malgré leur quotidienneté, les repas ne se répètent jamais totalement à l'identique. Souvent proche d'un jour à l'autre ou d'un été à l'autre, la nourriture se modifie néanmoins à chaque occasion, en fonction des jours de la semaine, des mois, des occasions ; elles s'adapte aux saisons, introduit de nouveaux aliments tandis que d'autres sont, parfois seulement momentanément, oubliés. Dans un tel contexte, quelle échelle de référence les consommateurs doivent ils prendre pour mesurer la fréquence de leurs consommations ? La semaine précédant l'entretien ? Les dernières semaines ? Mais alors s'il s'agit de l'été, doivent-ils conclure qu'ils ne mangent jamais de fromage fort ? Une année semble une durée plus représentative des pratiques. Mais la mémoire est-elle fiable pour retracer des pratiques aussi anodines, routinières et répétitives que celles relatives à l'alimentation qui se sont déroulées des centaines de fois sur une telle période ? Pour affiner les réponses des informateurs, nous aurions pu utiliser des méthodes de collecte des informations qui visent à obtenir des données plus fidèles aux pratiques réelles telles que celle consistant à faire noter, au jour le jour, par un membre de

la famille le contenu de chaque repas. Si cette technique donne des résultats plus concrets, elle doit être appliquée à une longue période (une année entière par exemple) pour ne pas être confrontée aux biais qui viennent d'être exposés, en particulier l'influence de la saisonnalité²²². Or cette méthode, contraignante pour celui à qui est confiée la charge, semble difficile à instaurer pour une telle durée²²³. Nous n'avons donc pas cherché à évaluer de manière chiffrée le rythme de consommation et les quantités exactes de chaque production alimentaire locale. Mesurer ainsi précisément les prises alimentaires est d'ailleurs peu déterminant pour comprendre le rapport qu'un groupe social entretient avec son alimentation. En revanche, il nous a semblé plus concluant, étant donné l'importance de la dimension affective de la nourriture, de s'intéresser aux sentiments et impressions des consommateurs quant à la fréquence de leurs consommations et aux répétitions alimentaires. Cette approche en terme de représentations reflète la manière dont les individus perçoivent et restituent leurs pratiques. Elle révèle leurs attentes et préférences, l'attachement pour tel ou tel aliment, les priorités accordées à tel autre au sein du système alimentaire local. Cette approche qualitative permet d'obtenir une connaissance plus fine sur la dimension culturelle de ces productions.

2.2.2. Sensation de lassitude et engouement pour les « primeurs »

Sensation de lassitude et seuil de saturation

Les Bressans considèrent comme monotone et répétitive l'alimentation locale qui prévalait autrefois. Ils gardent en souvenir quelques aliments ayant fait l'objet d'une consommation massive au point de procurer un sentiment d'aversion. Les gaudes en sont l'exemple le plus caractéristique, mais aussi la courge ou encore les pommes de terre : « **dans le temps, on mangeait ce qu'il y avait et puis c'est tout. Il y avait des pommes de terre à tous les repas, hein. Par exemple, les pommes de terre cuites à l'eau avec une salade, pfou... et tous les jours, on faisait des patates, hein, tous les jours. Une fois c'était sautées, une fois c'était en gratin, une fois c'était en soufflé, c'est vrai...** ». Les charcuteries qui devaient être consommées rapidement à la suite de l'abattage du porc pour des raisons de conservation, rappellent une nourriture surabondante qui suscite également de la répugnance : « **ce dont j'avais horreur, c'est quand on tuait le cochon, comme ils faisaient dans le temps, on n'en mangeait pendant quinze jours parce qu'il fallait quand même y manger pour ne pas que ça s'abîme. Fallait manger du boudin pendant trois/quatre jours parce qu'il fallait ben le débarrasser. Donc là, ça devient une contrainte** ». Certains aliments ont donc marqué les mémoires par leur fréquence élevée. De manière générale, ces aliments abondants, récurrents et surconsommés ont moins laissé de bons souvenirs que ceux dont la consommation était

²²² La méthode dite du « rappel des 24h » (Pagezy, Sevin, 1992, p.123) ne présente également d'intérêt qu'appliquée à un nombre important d'observations et sur une longue période.

²²³ Nous avons néanmoins tenté cette technique de collecte d'information sur une semaine auprès de quelques personnes, afin d'en avoir une idée.

plus rare.

De manière consensuelle, les Bressans considèrent l'alimentation d'aujourd'hui comme plus variée et moins routinière : étant donné la baisse de l'auto-production et donc l'ouverture aux réseaux d'approvisionnement commerciaux, le choix est plus grand et les productions domestiques sont moins imposantes ou réparties sur une plus longue durée grâce aux nouveaux modes de conservation. Néanmoins, même si la diversité est plus grande, ceux-ci sont encore attentifs à la fréquence de consommation des aliments. Certaines répétitions, perçues comme excessives, provoquent une sensation de lassitude qui se traduit par de l'écoeurement et du dégoût pour cet aliment. Comme auparavant, toutes les productions maison qui, produites en grande quantité et ne pouvant se conserver longtemps, obligent les consommateurs à une récurrence alimentaire élevée, provoquent une telle impression. C'est le cas des courges, généralement volumineuses et qui présentent l'inconvénient de s'abîmer rapidement une fois entamées. Deux cuisinières discutent d'un de ces légumes détenu par l'une d'entre elles : « **ce potiron, tellement qu'il est gros, quand il sera entamé, après il va pourrir parce qu'on va jamais pouvoir tout manger ça** » s'inquiète l'une d'elles. « **Vous mangerez rien que ça ! Vous allez en manger une semaine !** » ironise la seconde qui, comme son interlocutrice, considère qu'une telle réitération est inconcevable. « **Ça va nous saouler !** » conclut alors la première. C'est pour palier cet excès que les morceaux de courge, une fois celle-ci entamée, sont généreusement distribués. C'est pour cette raison également que sont préférées les petites courges : « **il vaut mieux deux ou trois petites. Parce que c'est plus facile à utiliser. Tandis qu'autrement, une fois que c'est entamé... après ça pourrit** ». « Saouler », « se fatiguer », « s'en dégoûter », etc., sont autant d'expressions qui traduisent ce sentiment de lassitude à consommer de manière trop fréquente certains aliments, sentiment qui contribue à alimenter ce que Claude Fischler appelle le pôle de la néophilie, c'est-à-dire la tendance qui pousse les consommateurs à changer leur alimentation et à diversifier leurs aliments. Cette situation où une fréquence trop élevée de la consommation provoque du dégoût s'ajoute à celles déjà décrites par cet auteur²²⁴ : pour ce dernier, le dégoût se manifeste dans les situations de contamination entre un objet impur et l'aliment, de désordres classificatoires, de conscience d'un danger, etc. Ici, le dégoût survient alors que la réitération trop élevée d'un aliment empêche d'avoir une nourriture variée. Cette situation de dégoût face à une abondance alimentaire est courante ; elle marque durablement les consommateurs, comme cette dernière pour qui l'aversion semble irréversible : « **les gaudes, moi j'y aime pas parce que j'ai été élevée qu'avec ça pendant la guerre. Parce que mes parents, ils m'ont toujours dit qu'ils m'ont élevée qu'avec ça, y avait rien d'autre** ».

De manière générale, l'abondance de nourriture, sans même qu'elle soit mangée dans l'immédiat, crée le même résultat : « **mon frère a fait tuer un cochon. Mais moi, rien que d'y voir, toute cette viande, ça me saoule** ». La simple présence d'une telle quantité écoeure, à un degré variable selon les individus. J'ai personnellement ressenti ce sentiment lors des observations de l'abattage de porcs et de leur transformation : sans même avoir goûté aux produits, j'avais l'impression d'en être dégoûtée. La présence d'aliments en grande quantité, leurs odeurs, leurs empreintes sur les lieux, les objets et

²²⁴ Claude Fischler, 1993 (1990), p.71-77.

les personnes, produisent un sentiment de satiété. Il semble qu'au-delà d'une certaine quantité, absorbée ou non, les consommateurs ressentent un sentiment de débordement. La nourriture n'est plus contrôlée, elle s'impose aux consommateurs qui n'arrivent plus à en venir à bout : celle-ci risque de se putréfier, de s'abîmer, d'être perdue, ce qui n'est pas acceptable dans une logique de stricte gestion des matières premières. Les termes employés par les consommateurs tels que « s'en débarrasser », « contrainte », « finir », sont peu valorisants pour l'acte alimentaire. Ils sous-entendent une alimentation subie et non choisie.

Il se dessine un seuil de saturation au-delà duquel chaque aliment, même s'il est particulièrement apprécié, est dévalorisé : « au bout d'un certain temps, on n'apprécie plus ». « **Le civier, vous êtes bien content d'en manger pendant deux jours mais quand vous en avez fait beaucoup, faut en manger pendant quinze jours alors c'est vrai qu'on se fatigue de tout** ». Ce seuil varie en fonction des consommateurs mais surtout des aliments : certains sont de nature à être consommés fréquemment, en quantité importante, d'autres plus rarement. Ainsi, autant la jeune femme, citée précédemment, apprécie toujours avec plaisir la tarte hebdomadaire de sa grand-mère, autant elle se lasse considérablement de la brioche servie avec des fruits au sirop chez ses autres grands-parents. Si elle note son attitude divergente par rapport à ces deux aliments, elle ne sait pas la justifier. De même, la femme d'un chasseur exprime sa préférence pour le sanglier : « **j'aime mieux que le chevreuil. Parce que le sanglier on peut en manger plusieurs fois de suite** ». Il est également possible d'opposer le lard, qui faisait autrefois l'objet d'une consommation quasiment quotidienne, tandis que du boudin les consommateurs se souviennent qu'ils se lassaient rapidement. De même s'il est dit de la courge comme du dinno « **on n'en mangerait pas tous les jours** », ce premier légume est néanmoins mangé plusieurs fois dans l'année tandis que le second plat ne fait l'objet que d'une ou de quelques rares absorptions annuelles chez les amateurs. Dans la Dombes voisine, productrice de carpes, ce poisson fait l'objet d'un dégoût dès les premières répétitions : « **vous faites de la volaille, vous pouvez en faire deux/trois fois par semaine. On y retourne toujours. Mais la carpe... Nous, je vous dis, on en a mangé dimanche, j'en aurais pas mangé aujourd'hui [lundi] et puis pas demain non plus. Malgré que ce soit bien bon** » (Dombiste, retraité agricole)²²⁵. Selon les recettes, les répétitions sont plus ou moins acceptées : « **on se fatiguera plus vite du poulet à la crème que du poulet rôti. Le poulet à la crème, c'est bon une fois de temps en temps mais vous n'en mangeriez pas tous les huit jours parce que je pense que vous vous en fatigueriez plus vite que du poulet rôti** ». Ainsi les maîtresses de maison construisent un rythme alimentaire, comprenant des périodes d'abstinence dont la durée est propre à chaque aliment : « **si je fais une petite poulette pour nous. Ça nous dure déjà quatre/cinq jours. Alors après on peut bien s'en passer pendant une dizaine de jours** ». Une fois dépassé le seuil de saturation, certaines productions ne sont plus perçues comme aliment et peuvent alors être jetées. La courge est parfois dans cette situation ; la carpe, dans la Dombes, également : « **j'ai un fils qui est directeur d'auto-école. Maintenant que c'est le moment de la pêche, qu'est-ce qu'on lui en donne. Parfois, il nous en donne. Alors il nous dit : "si vous**

²²⁵ Delphine Balvet, 1997, p.77.

voulez une carpe ?". Hier, je lui ai dit : "écoutez, si vous voulez pas la manger et bien fichez la en l'air, moi, je la veux pas" »²²⁶.

« Le poulet rôti est très bon chaud à midi, le soir encore, à la rigueur le lendemain à midi mais après il perd son goût. On le met au frigo, il n'est plus... ». L'attitude vis-à-vis des restes, c'est-à-dire des plats consommés à nouveau, froids ou chauds, au cours des repas suivants, diverge selon leur nature. Etrangement et contrairement au poulet dans la citation précédente, beaucoup sont perçus comme aussi bons voire encore meilleurs les jours suivants. Quelques-uns sont d'ailleurs volontairement élaborés en quantité supérieure aux besoins présumés. L'excédent peut alors être cuisiné différemment, comme dans le cas des gaudes ; il peut être consommé froid ou réchauffé doucement).

Engouement pour les « primeurs »

Si les mangeurs expriment par du dégoût leur lassitude face à des aliments trop fréquents, ils manifestent au contraire un réel plaisir à les consommer lorsqu'une durée d'abstinence a été instaurée. Dans un tel contexte, l'attachement des Bressans à la saisonnalité prend tout son sens puisque chaque saison représente une occasion de changement. Les premières absorptions annuelles de chaque aliment saisonnier sont particulièrement appréciées. Elles sont attendues avec impatience et distinguées des autres consommations, à en juger de l'habitude qui consiste à faire un voeu à cette occasion. A propos des gaudes, un aliment qui a pourtant suscité du dégoût chez ceux qui en consommaient très souvent, Guillemaut déclare : **« les gaudes nouvelles, les premières produites, seront trouvées les plus savoureuses »²²⁷**. Il n'est pas anodin que plusieurs aliments bénéficient de recettes spécifiques réservées aux premières consommations annuelles. Ces préparations rituelles qui se distinguent de celles qui suivront au cours de la saison marquent clairement l'aliment d'un statut particulier et visent à faire honneur à ces primeurs qui sont vivement attendus. L'assaisonnement des salades avec de la crème fraîche est surtout destiné aux jeunes pousses alors que leurs homologues, plus tardives, seront agrémentées de vinaigrette : **« les laitues, au printemps, quand elles sont toutes fraîches, bien tendres, c'est bon une salade à la crème. On met juste un petit peu de vinaigre, un peu de sel, et puis de la crème, c'est bon, oui », « pour la salade verte, il [son fils] aime beaucoup, quand c'est la petite salade qui vient juste de pousser, qu'on éclaire en fait. Donc c'est trois feuilles par salade, ça fait des petites feuilles rondes, alors là il adore, quand c'est une petite salade comme ça, à la crème »**. Nous avons déjà cité le cas de cette Stéphanoise qui, lorsqu'elle cueille ses premiers haricots mi-mûrs ne peut s'empêcher d'en faire un dinno, le seul peut être de l'année. Auparavant, alors qu'ils étaient encore verts, elle en a préparé, comme faisait sa mère, en salade avec de la crème : **« on les mangeait déjà verts, en salade, quand le grain était un peu formé dans la gousse. C'était délicieux. On les faisait cuire, à l'eau évidemment. On les passait à la poêle**

²²⁶ Ibid. p.77.

²²⁷ Lucien Guillemaut, 1907, p.148.

avec un petit oignon, une échalote. Quand on les avait fait revenir, on les laissait refroidir, on faisait une petite sauce de salade à la crème, c'était délicieux ». Les recettes, pour ces primeurs, au sens de ces premières absorptions annuelles, divergent des préparations classiques, plus routinières, du reste de l'année. C'est une manière de les différencier et de renforcer leur statut de primeur.

De manière générale, la répétition alimentaire est perçue comme une contrainte alors que la diversité est recherchée par les Bressans qui valorisent des aliments peu consommés. Ainsi l'abstinence et la rareté susciteraient l'envie de consommer le plat et lui donneraient toute sa saveur. Comme l'explique ce couple d'interlocuteurs, les aliments rares et difficiles à produire de manière domestique jouissent d'une valorisation. Alors que je les interroge sur l'image festive du cardon, l'un d'entre eux me contredit : « **pas pour nous ! Ou alors on a vraiment fait la fête tout l'hiver ! Cette année, on avait des cardons, on avait des cardons... on en a mangé, on en a mangé... Le salsifis plus parce ce que c'est plus dur à récolter. Les salsifis qui sont enterrés profonds comme ça, et qu'on ne voudrait pas qu'ils cassent, il faut aller jusqu'au bout, vous savez, c'est dur. Alors c'est pour ça que j'estime que ça a de la valeur alors que le cardon, une fois qu'ils sont enveloppés...** ».

2.2.3. Consommer rapidement

D'une consommation rapide...

Face à des aliments qui se transforment et évoluent, les consommateurs élaborent des stratégies de consommation prenant en compte les modifications des caractéristiques physiques des produits.

Certaines productions s'altèrent rapidement et sont donc consommées au plus vite. Tel est le cas des tartes et des galettes qui sont généralement servies au cours du repas suivant l'acquisition qu'il s'agisse d'un achat ou d'une fabrication maison. Elles sont consommées rapidement, parfois encore chaudes comme c'est souvent le cas pour la tarte au fromage.

Les fromages blancs provenant des coopératives laitières locales appartiennent également à la catégorie des produits consommés au plus vite après acquisition. Le petit-lait continuant à s'égoutter des faisselles, les fromages blancs perdent progressivement du volume et changent de texture ; ils deviennent plus fermes, moins aqueux. Cette modification, à laquelle les Stéphanois sont attentifs, est spécifique des produits vendus dans les points de vente des fromageries telles que celles de Saint-Etienne-du-Bois, Treffort-Cuisiat ou Simandre-sur-Suran. Elle n'a pas lieu avec les fromages blancs provenant d'autres régions ou ceux, produits en Bresse dans les beurreries de Foissiat et d'Étrez, qui sont commercialisés en barquettes fermées hermétiquement au moment de la production comme le note ce consommateur : « **la différence des fromages qu'on achète [en grandes surfaces], même en faisselle dans les barquettes là, c'est un fromage, tu l'as aujourd'hui il est frais dans son petit-lait, demain, après demain, après après demain, il va être toujours pareil. Alors**

que ceux qu'on prend à Saint-Etienne, on le prend par exemple aujourd'hui, même s'il reste dans sa faisselle, dans son petit-lait, il sera déjà plus pareil le soir. Et le lendemain, il sera tassé ». Face à des fromages, les uns immuables, intemporels et les autres évolutifs, altérables, chacun tire sa conclusion : **« il doit y avoir des conservateurs avec, ou je ne sais pas quoi. Mais je pense que ceux d'ici sont plus nature »**. En raison de leur changement rapide, beaucoup de Stéphanois préfèrent manger les fromages blancs le jour même de leur achat à la fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois : **« j'aime bien quand on les amène et quand on les mange tout de suite. Mais après, quand ils sont passés au frigo, j'apprécie moins, alors bien souvent le soir, je n'en mange pas »**. Cette exigence de température, partagée par d'autres consommateurs (**« moi je crains quand ils sont trop froids »**), prend la forme d'une règle de consommation, qui s'ajoute à celles décrites précédemment : certains aliments doivent être chauds, d'autres froids ou encore seulement frais. Les fromages blancs qui n'auront pas été terminés, seront moins appréciés les jours suivants. Ils seront alors prioritairement utilisés pour la réalisation de tartes aux fromages ou de soufflés : **« après le lendemain ou voire le surlendemain, je fais un plat avec ce qui reste »**, reprend l'interlocutrice précédente. Pour ces préparations culinaires, les fromages blancs de quelques jours sont préférés à ceux qui sont trop frais. Ainsi, selon les modes d'utilisation, bruts ou transformés, la vitesse de consommation adéquate diffère, et la nécessité de conservation s'avère, par là, plus ou moins utile. Volontairement et utilement laissés vieillir plusieurs jours pour les préparations culinaires, les fromages blancs les plus estimés pour une consommation en l'état sont, au contraire, les plus fraîchement produits. La garantie de les acheter le jour même de leur fabrication justifie, entre autres, l'attrait pour les fromages de la coopérative voisine : **« à Saint-Etienne, où on va les chercher, c'est souvent qu'ils nous les mettent dans les faisselles devant nous, alors quand on arrive on les fait égoutter »**. Pour les fromages ainsi obtenus, tout se passe comme si les consommateurs, non seulement témoins, devenaient même acteurs de la dernière étape de la fabrication et bénéficiaient de la possibilité de les consommer à peine terminés.

... au privilège d'une « consommation à chaud »

Cette possibilité de consommer les fromages blancs à peine terminés prend du poids au regard de la pratique, très répandue lors des fabrications domestiques de la plupart des productions locales, qui consiste à goûter l'aliment alors qu'il n'est pas totalement prêt ou avant que le laps de temps lui donnant le véritable statut de denrée ne se soit écoulé. Dans la plupart des cas, ce comportement ne vise nullement à rectifier la fabrication car il a généralement lieu à la toute fin du processus alors que celui-ci ne peut plus être ajusté. Il ne s'agit donc nullement d'un protocole technique. D'ailleurs, souvent les opérations sont terminées et il n'est plus possible d'intervenir, mais le produit ne présente pas encore tout à fait les caractéristiques habituelles de sa consommation : il peut être encore chaud, non affiné, non moulu, etc.

Cette « consommation à chaud » a été observée à de nombreuses occasions. Lors des fêtes à la Maison de pays à Saint-Etienne-du-Bois, les organisateurs, à la suite de la première fournée, dégustent inmanquablement, encore tiède, une des tartes destinées à

la vente avant que le stand ne soit mis en place, c'est-à-dire avant que celles-ci n'entrent dans la sphère commerciale et soient accessibles au public. Ils font de même avec la paria : dès que la cuisson du premier chaudron est terminée, et pendant que celui-ci refroidit, des assiettes de paria sont partagées, encore tièdes, entre tous ceux qui ont participé à sa préparation. La dégustation prend ici véritablement l'aspect d'une collation puisque du pain et des boissons sont servis à cette occasion. Avant de partir, quelques personnes récupèrent des petits pots de paria. Alors que le Président m'en tend un au moment de mon départ et que je déclare que j'attendrai le dimanche, jour de la fête, pour en prendre, celui-ci insiste : il faut que j'en ai avant, chez moi ! D'ailleurs, d'autres étapes de la fabrication de cette denrée ont déjà fait l'objet de dégustations : lorsque les pommes sont pressées, un verre circule entre les participants pour goûter le jus. Chacun donne son avis sur la teneur en sucre, la couleur, la saveur, etc. Quelques bouteilles sont emmenées aux domiciles, pour associer les autres membres de la famille à cette action. Par la suite, le jus réduit au tiers, plus sucré, est à nouveau testé par les participants. A l'occasion de l'opération d'épluchage, les quartiers de poires sont eux aussi éprouvés par les plus gourmands d'entre eux. Enfin, alors que ces quartiers commencent à cuire dans le jus de pomme et avant qu'ils ne se désagrègent, une assiette est extraite du chaudron : elle sera dégustée au cours du déjeuner par le groupe qui se charge de la cuisson. L'un d'entre eux qui apprécie beaucoup cet mets « dérobé », préliminaire de la paria, se souvient que sa grand-mère mettait toujours ainsi une assiette de côté.

Le comportement des acteurs est le même lors de la fabrication des charcuteries. A la sortie de la chaudière, le boucher de campagne et ses assistants s'empressent de trancher un morceau à l'une des brasses du boudin pour savourer cette première charcuterie. Celui-ci est encore chaud mais pas encore revenu à la poêle, avec de la panne, comme il est d'usage de le cuisiner. Il ne s'agit donc pas exactement du même produit que celui qui sera consommé ultérieurement au cours de repas : la texture tant du boyau que de la mée est légèrement modifiée, de même que la couleur, la saveur et la teneur en matière grasse. Cet engouement pour ce boudin, tout juste cuit, aux aspects légèrement différents, a été observé chez des particuliers lors de l'abattage de porcs à domicile mais également dans des contextes professionnels ou collectifs comme lors de la Saint Cochon à Bourg-en-Bresse, animation organisée par le Comité des fêtes de la ville. Le boudin que les organisateurs se partageront le soir lors d'un repas de clôture est cuit à la fin de la matinée sur le site de la manifestation. Lorsque la charcuterie est sortie de la marmite, l'un des boyaux est coupé en morceaux et bien que la cuisson soit discrètement réalisée dans un coin de la halle, quelques spectateurs, plus ou moins intimes avec les organisateurs, se précipitent pour en obtenir. De même, si les professionnels fabriquent trop couramment ce produit pour adopter à chaque fois cette pratique de dégustation, la moindre occasion, telle que la présence d'un observateur extérieur, est retenue pour la réitérer. Ainsi, alors que j'assiste à la fabrication du boudin chez un charcutier professionnel, celui-ci m'invite, lorsque les boyaux sortent du chaudron, à en prendre en déclarant : « **alors dans les fermes, ce qu'ils aimaient faire, c'est le goûter maintenant** ». Il en saisit un morceau, le dépose sur la table de travail et le coupe en rondelles qui seront partagées entre les personnes présentes. Son fils - adulte - déclare, avec satisfaction, que grâce au décalage de l'horaire habituel de fabrication nécessité par ma présence, il lui a été possible de goûter ainsi un morceau de

boudin, ce qu'il n'avait pas pu faire depuis très longtemps. Ceci révèle non seulement le plaisir procuré par une telle pratique mais également la régularité avec laquelle elle devait avoir lieu autrefois.

Moins répandu, mais néanmoins constaté, ce comportement de consommation en cours de fabrication, porte sur d'autres charcuteries comme les pâtés ou les boulettes. Un jeune adulte se souvient qu'enfant il allait dans la cave dérober des pâtés crus préparés par sa mère. Lors d'un abattage, l'un des assistants du boucher de campagne, commanditaire des charcuteries, lèche avec délectation le plat ayant servi à malaxer la mée des pâtés : la viande est crue, tout juste assaisonnée. Dans une autre ferme, un jeune adulte subtilise une à une les boulettes, à peine finies par le charcutier. Sa mère, les voyant disparaître, s'interroge grandement : « **on se disait "mais bon dieu qui c'est qui les a mangées ? C'est pas possible !" Ah mais, il les prenait comme ça, et il partait au boulot ! Il a eu vite fait !** ».

Autres produits, même engouement : alors que la *blanquette** sort de l'alambic, les participants à la préparation de l'eau-de-vie se servent un petit verre. Au deuxième passage, l'eau-de-vie est à nouveau estimée dès les premières gouttes et ce quelle que soit l'heure. Je fus ainsi invitée à donner mon avis à 7h30 du matin ! A une autre occasion, une personne regrette que je sois venue assister le jour du passage de la blanquette et non de l'eau-de-vie, sinon il aurait pu m'en offrir tout de suite. Enfin, avant d'être versées dans l'alambic, les poires fermentées sont elles aussi goûtées, surtout pour en pronostiquer le résultat. De manière générale, les fabricants accordent une grande importance à cette consommation immédiate et insistent, comme dans cet exemple, pour qu'elle ait lieu.

A propos des gaudes, Myriam Gaxotte constate la même attitude. Ses interlocuteurs se souviennent qu'enfants, ils avaient plaisir à les goûter à la sortie du moulin : « **quand on rentrait de classe (...) on sentait l'odeur des gaudes depuis le tournant de la route à une cinquantaine de mètres. Tous les gamins y se précipitaient, comme une volée de moineaux au moulin, et puis y (rire) mettaient tous la main sous le trou d'où les gaudes sortaient et tout le monde s'empiffrait de gaudes toutes chaudes** »²²⁸.

Pour compléter cette énumération des situations où les productions sont consommées au plus près - voire au plus prêt - de la fabrication, il faut ajouter les fromages blancs : « **les meilleurs que j'ai mangés, c'est ceux que je faisais, les fromages de chèvre que je faisais quand les parents avaient encore des chèvres, j'allais faire mes fromages à cinq heures de l'après-midi ou six heures pour les manger à sept heures, huit heures et demie : le REGAL** ».

A l'instar de la remarque précédente, les consommateurs sont unanimes pour considérer, à propos de la plupart des productions, que celles-ci sont les meilleures lorsqu'elles viennent tout juste d'être préparées. En dégustant, presque en cachette comme un fruit défendu, leur tarte avant que le public ne puisse en acheter, les organisateurs de la fête à la Maison de Pays à Saint-Etienne-du-Bois ne manquent pas de rappeler « **c'est bon quand ça vient de sortir du four !** ». Parfois même, la préférence

²²⁸ Myriam Gaxotte, 1989, p.32.

porte sur le produit en cours de fabrication. Ainsi, après avoir désigné les fromages blancs qu'elle mangeait quelques heures après les avoir élaborés, l'interlocutrice précédente se reprend : « **et le meilleur, c'est quand j'en prenais dans la cruche... une cuillère ou la louche et carrément comme ça dans la cruche, c'est là qu'ils sont le meilleur, les fromages blancs. Je pense que je n'en remangerai jamais de si bons** ». Tout se passe comme si, consommés avant d'avoir véritablement le statut d'aliment, ces productions avaient encore plus de saveur. Le temps semble altérer rapidement le goût ainsi que la qualité de ces productions. Dans la Dombes²²⁹, cette préférence pour un produit consommé au plus près de sa transformation est particulièrement manifeste à propos des carpes : conservées vivantes (dans un bac en béton, un « bachut » - cages grillagées attachées à une ficelle et laissées dans une mare attenante à la maison - ou une baignoire), celles-ci ne sont tuées qu'au dernier moment, juste avant leur consommation : « **le poisson vivant, vous le tuez à dix heures et demie, onze heures, vous le préparez, vous le mangez. Point de vue qualité, c'est numéro un** ». Ces considérations donnent naissance à des formules expressives, parfois cocasses : « **pour moi, le poisson est bon vivant** », « **pour pas que ça perde son goût, il faut vraiment que ça soit juste mort. Il faut y tuer vivant, on pourrait dire, heu, oui, y tuer vivant** », « **je ne mangerai jamais une carpe morte** ». Tout se passe comme si, dès l'instant de sa mort, le poisson se détériorait rapidement.

Tous ces exemples mettent en évidence le plaisir des mangeurs à goûter un chose à peine terminée, voire en train de se faire^{230 231}. Cette « consommation à chaud » valorise l'objet éphémère, celui qui n'est saisissable que par ceux qui sont au plus près de lui. En privilégiant ainsi ces aliments à peine élaborés, les consommateurs opposent clairement les aliments maison, pour lesquels cette pratique de consommation à la fin ou en cours de fabrication est possible, et les aliments, industriels ou artisanaux, obtenus dans les commerces et pour lesquels celle-ci n'est pas possible : ces deux homologues ne peuvent être assimilés. Par là, ils affirment également le privilège de ceux qui confectionnent leurs productions et qui peuvent profiter de ces aliments à leur optimum qualitatif ou sous une forme étrangère à celle des aliments obtenus « prêts-à-consommer » dans les commerces : eux seuls connaissent le goût de la blanquette, des fromages blancs dans la cruche, des tartes encore chaudes ou du boudin non encore revenu à la poêle. Ce privilège justifie l'effort fourni et le temps consacré à ces fabrications et motive la pratique de l'auto-production. Cette conduite est une récompense que s'octroient les fabricants. Il ne s'agit nullement de se nourrir et de remplir l'estomac mais de satisfaire l'esprit, d'où d'ailleurs la petitesse des quantités sur laquelle porte cette pratique : dans la plupart des cas, il ne s'agit pas d'absorber la totalité du produit mais une moindre portion. Ce type

²²⁹ Delphine Balvet, 1997, p.62.

²³⁰ C'est le plaisir, bien connu, de manger du pain encore chaud, à la sortie de la boulangerie, ou un fruit cueilli sur l'arbre.

²³¹ Jane Cobbi a mis en évidence, au Japon, la préférence pour des aliments en état de fraîcheur maximale : « la plus grande partie des mets considérés comme délicieux ne supportent pas l'attente après leur préparation, ce qui s'explique essentiellement par l'exigence de fraîcheur, valeur suprême de la nourriture au Japon, et par la recherche de qualités gustatives propres aux produits crus ou proches du cru » (1993, p.187).

d'expérience ne peut nullement être vécu par les consommateurs qui achètent le produit prêt à être consommé.

Par ailleurs, cette attitude de consommation aux diverses étapes de la fabrication correspond à une pratique d'appropriation : en testant chacune des formes antérieures du produit, le mangeur va pouvoir connaître parfaitement l'aliment et l'identifier. De même que prédire, en cours de fabrication, ce que sera le produit une fois terminé, est un moyen de montrer sa capacité à maîtriser les évolutions possibles et par là à revendiquer sa grande proximité avec l'aliment. Le mangeur est en prise directe avec la source, il saisit un aliment qui n'a pas été médiatisé, un aliment originel.

En somme, cette pratique révèle une relation à la nourriture bien spécifique, marquée par le mode ludique (deviner ce que sera l'aliment), hédonique, par la curiosité, la liberté (rien n'impose de goûter l'aliment à ce moment-là), et fort éloignée de l'anxiété alimentaire.

En somme, il ressort que les règles de consommation, particulièrement fortes en ce qui concerne les productions locales, contribuent au balancement entre changement et stabilité alimentaires. En effet, si elles imposent une certaine fixité des pratiques, elles obligent néanmoins les consommateurs à varier leur alimentation : ne pas manger la même chose toute l'année, ni aux divers repas de la journée, manger différemment selon les occasions sociales, etc. Par ailleurs, il apparaît chez les consommateurs un seuil de saturation, variable pour chaque aliment, au-delà duquel ceux-ci ne veulent plus consommer d'un aliment dont la répétition est perçue comme excessive. La sensation de lassitude face aux répétitions ainsi que l'engouement pour les produits primeurs incitent les consommateurs à changer et participent également au balancement entre néophobie et la néophilie. En Bresse, étant donné la résistance à l'innovation de nombreux consommateurs, la néophilie (le besoin de diversité) est moins satisfaite par l'introduction fréquente de nouveaux aliments que par le respect des variations temporelles (hebdomadaire, saisonnières, etc.). Enfin, on constate pour ce domaine des pratiques alimentaires un comportement qui engage largement les émotions des consommateurs. La consommation immédiate, c'est-à-dire celle qui a lieu au plus près de la fabrication, bénéficie d'un engouement de la part des consommateurs producteurs. Ceux-ci expriment une grande satisfaction lorsqu'ils ont la possibilité d'en profiter.

3. Pratiques contemporaines autour des productions locales

La consommation n'est que la phase ultime du processus alimentaire, celle pour laquelle ont lieu les autres opérations. Il convient maintenant de préciser ces autres pratiques relatives à l'alimentation et de voir comment sont traitées les productions agricoles et alimentaires locales. Nous procéderons pour cela à un découpage en fonction des principaux domaines d'intervention, étapes nettement différenciées par des lieux, des temps et des acteurs du parcours des aliments. L'approvisionnement, les préparations pré-culinaires et culinaires et la conservation sont les principaux autres domaines de ce processus²³².

3.1. L'approvisionnement

L'approvisionnement, première phase des pratiques alimentaires, est l'opération qui consiste à se procurer ce dont on estime avoir besoin pour sa consommation. Etant

²³² Il est aussi possible d'envisager l'évacuation des détritiques (vaisselle, nettoyage, emploi des restes) comme une dernière phase. Cependant, les informations, en trop faible quantité, n'auraient pu faire l'objet d'une partie en soi. Elles sont donc disséminées dans les autres parties.

donné l'évolution de la société bressane - et tout particulièrement en raison de la baisse considérable du nombre des exploitations agricoles et de leur plus grande spécialisation -, le système alimentaire n'est plus aussi lié au système agricole et l'auto-production ne représente plus le mode principal d'approvisionnement. Comme partout en France, l'ensemble des denrées nécessaires à l'alimentation est désormais obtenu par la fréquentation de divers types de commerces implantés en Bresse : grandes et moyennes surfaces, commerces dits de proximité, épiceries, marchés forains, etc.

La plupart des productions locales et traditionnelles bressanes, jadis issues de la sphère domestique, sont aujourd'hui commercialisées. Il est en effet possible d'acheter de la volaille de Bresse, du beurre, de la crème, du fromage blanc, du boudin mais encore du fromage fort, du pourri, des gaudes, du civier, de la tarte à la crème, au sucre, au fromage, à la frangipane, etc. Néanmoins toutes n'ont pas pénétré avec la même intensité les divers équipements commerciaux, parfois inappropriés à certains de ces aliments. D'ailleurs, pour quelques-uns, l'auto-production, lorsqu'elle est possible, reste la voie privilégiée. Elle occupe encore une place considérable au sein des réseaux d'approvisionnement pour certaines de ces productions locales.

Il ne s'agit nullement ici de présenter de manière exhaustive les diverses stratégies employées par les Bressans pour se procurer toutes leurs denrées alimentaires. Sans pour autant les ignorer, nous insisterons particulièrement sur les modes d'approvisionnement en productions locales et traditionnelles bressanes. Nous verrons comment celles-ci, en fonction des représentations que les consommateurs se font des divers réseaux d'approvisionnement, s'y sont, ou non, insérées, et comment ces productions se situent aux côtés des autres aliments. D'ailleurs, en plus des circuits classiques (marchés forains, commerces de proximité, grandes surfaces), des circuits plus spécifiques à certaines productions sont exploités par les chalandes (abattoir, achats à la ferme, ventes des associations, etc.). La compréhension du fonctionnement de ces réseaux passe par l'observation des lieux, des rythmes d'acquisition, la division entre les sexes et les classes d'âges, ainsi que les activités couplées à l'approvisionnement et les formes des produits obtenus.

3.1.1. Du jardin aux productions sauvages : l'auto-production

Héritage d'un système agricole et d'un système alimentaire fortement liés, l'auto-production grâce à l'entretien d'un jardin potager, d'un verger et/ou d'une basse-cour mais aussi par les usages de transformation de certaines matières premières représente encore un réseau d'approvisionnement important pour certaines catégories d'aliments et dans certains ménages. Il en est de même de l'exploitation de l'« espace sauvage », c'est-à-dire de la chasse, de la pêche et de la cueillette.

Jardins potagers, vergers et basses-cours

Les logements étant majoritairement des constructions individuelles, les jardins potagers, les vergers et dans une moindre mesure les basses-cours sont courants en Bresse. L'attachement à ce mode d'approvisionnement est très fort et nombre de Bressans

déclarent avec fierté : « **on ne mange que les légumes du jardin** ».

Ces espaces sont souvent, mais pas uniquement, entretenus par des retraités, surtout lorsqu'ils ont été agriculteurs. Ceux-ci ont maintenu certaines de leurs activités professionnelles tout en les réduisant à leurs besoins personnels. Il en est ainsi des clapiers et des poulaillers qui fournissent nombre de ménages en lapins, poulets, oies, dindes, pigeons, chapons, etc., en quantité suffisante pour qu'il ne soit jamais fait recours à la sphère marchande. Pour beaucoup, acheter un poulet, « **on n'y pense même pas, ça nous vient pas du tout à l'idée** ». Parmi ces volailles, les poulets de Bresse représentent une proportion considérable, qu'il est néanmoins difficile d'évaluer. En tout cas, cette pratique est confirmée par la présence d'éleveurs professionnels qui commercialisent en vivant de très jeunes volailles à des particuliers : « **il vend, c'est un éleveur de volailles de Bresse, il n'est pas accouveur, il prend à Béchanne mais il va vendre des petits chapons, il va vendre du démarré, il va vendre des poussins démarrés de cinq semaines** ».

A l'inverse, d'autres pratiques se sont arrêtées avec la cessation d'activité professionnelle. Ainsi, plusieurs anciens agriculteurs se sont référés à ce moment de leur vie pour dater le dernier porc élevé par leurs soins et en conséquence, les dernières charcuteries maison : « **j'avais vendu mes chèvres, je n'avais plus de petit lait et j'avais trouvé qu'il me fallait beaucoup plus de farine pour nourrir un cochon, donc j'ai arrêté. En soixante-huit, on a eu notre dernier cochon** ».

Mais l'accès à la retraite marque également le début de nouvelles pratiques : en libérant du temps, celle-ci offre la possibilité de se lancer dans des productions qui paraissaient jusque là impossibles. Une agricultrice, aujourd'hui retraitée, se souvient qu'elle a commencé l'élevage de chapons lorsque son mari a cessé son activité professionnelle : « **lui, il travaillait en usine, c'était pas faisable. [...] J'avais pas le temps de préparer des volailles pour aller au concours. C'est quand il a été à la retraite que j'ai essayé d'en faire quelques-uns** ».

Si, parmi les générations plus jeunes, les personnes qui cultivent un jardin ou élèvent des volailles sont moins nombreuses, rares sont celles qui ne bénéficient pas des productions de leurs parents ou grands-parents, habitant à proximité. Car ces derniers ont à charge, non seulement leur propre approvisionnement mais, dans une moindre mesure, celui des générations suivantes. Ainsi une jeune femme mesure les bénéfices qu'elle tire de la basse-cour de sa grand-mère pour sa propre consommation : acheter du poulet « **ça ne m'est jamais arrivé. Non, autant je vais acheter des steaks, mais autant les volailles... heu, enfin, les poulets j'en ai jamais acheté, et maman, je sais qu'elle n'en a jamais acheté non plus. Et d'ailleurs, on n'achète pas de dinde non plus. Pas d'oie. [...] En fait, on n'achète que les pintades. Il me semble que la grand-mère doit en acheter, comme ça, une fois par an et quand elle en achète elle en propose à maman. Mais sinon ça doit être tout** ». Nous reviendrons sur le poids des pratiques de dons, entre parents et enfants, en particuliers d'aliments issus du jardin et de la basse-cour. Si ces générations, chez qui l'attachement aux productions domestiques reste fort, n'entretiennent pas de tels espaces, c'est par manque de temps (« **c'est du travail, il faudrait être là pour s'en occuper. Alors rentrer le soir et encore ramasser les haricots, faut tout préparer, et mettre au congèle. A dix heures du soir vous y**

êtes encore quoi ») mais surtout car d'autres s'en occupent pour elles : « **s'ils n'étaient pas à côté, ça m'inciterait plus à faire un petit potager, mais je ne ferais pas ça en grande quantité** ». Il arrive en effet que, ne pouvant plus bénéficier de ces productions, des consommateurs se mettent alors à les cultiver. Ainsi, travaillant désormais dans une autre région, une jeune Stéphanoise a cherché à louer une maison individuelle possédant un petit jardin, afin de pouvoir cultiver ses propres légumes.

Notons une pratique, citée plusieurs fois, qui consiste à réserver une parcelle du jardin potager à un autre membre de la famille. La délimitation est ainsi plus clairement affirmée entre les productions des uns et des autres. Cette parcelle peut être cultivée par le bénéficiaire qui jouit d'un petit coin de terre par exemple chez ses parents et qu'il utilise selon ses envies ou bien par le propriétaire du terrain qui cultive une parcelle dont les productions sont destinées à un proche parent.

Parmi les fruits et légumes produits dans les jardins potagers et les vergers de Saint-Etienne-du-Bois, ont été cités les pommes, les poires, dont plusieurs variétés, les melons, les fraises, les cerises, les cerises blanches, les coings, la rhubarbe, les pommes de terre, les tomates, les haricots verts, les haricots mange-tout, les haricots en grains dont les fayots et des variétés anciennes (le haricot religieuse, *Phaseolus vulgaris* L. cv. Religieuse, variété aux grains moitié rouges et moitié blancs), les fèves, les navets, les choux-raves, les petits pois, les melones, les courges à cochon²³³, les poireaux, les salades variées dont la mâche, les épinards, l'oseille, les courgettes, les carottes, les choux, les bettes (ou blettes), les radis, les betteraves, la ciboulette, le persil et le thym, ainsi que, de manière moins courante, les pommes croque, les pommes camion et les pommes doublerose - trois variétés anciennes -, les choux-fleurs, les potimarrons, les artichauts, les poivrons, les aubergines, le fenouil, les cardons, les salsifis, les crosnes, les asperges, les endives, les brocolis, les concombres, le basilic, l'estragon, etc. Cette liste suffit à prouver la diversité des productions aujourd'hui cultivées par les particuliers. Cependant, certaines variétés traditionnellement cultivées en Bresse ont disparu (courge à confiture, maïs de pays, haricots à rame, etc.). Les variétés anciennes de pommes et de poires (pomme croque, pomme camion, poire chonaille, etc.) sont de moins en moins nombreuses et les arbres qui restent tendent à vieillir. Cependant les jardiniers déclarent que chez eux « **il y a à peu près de tout** ». En effet, le jardin procure l'essentiel des fruits et légumes si bien que pour cette catégorie d'aliments, et pour un grand nombre de personnes, l'auto-production est le réseau d'approvisionnement prépondérant : le recours à la sphère marchande est limité à quelques produits.

Selon la nature des fruits et des légumes et les stratégies personnelles, les jardiniers achètent leurs graines et leurs plants ou réalisent eux mêmes leurs semences. Mais en ce qui concerne les variétés locales, celles-ci ayant peu pénétré la sphère commerciale classique, les jardiniers gèrent généralement eux-mêmes la reproduction de leurs plantes selon la technique de sélection massale. Les semences sont sélectionnées sur les spécimens les plus beaux, de manière à fournir des plants pour l'année suivante. Les graines ou les plants des variétés locales sont également fréquemment échangés entre particuliers. A titre d'exemple, un couple d'habitants de Saint-Etienne-du-Bois repère

²³³ Ce légume, autrefois cultivé dans les champs de maïs, a pénétré l'espace des jardins potagers.

chaque année quelques pieds de haricots de la variété religieuse qu'ils font mûrir afin de récolter soigneusement les graines. Il leur arrive de fournir quelques graines à des amis qui recherchent cette variété ancienne. En raison de la nature hybride des cucurbitacées, les croisements rapides rendent difficile la conservation des variétés de courges, si bien que les jardiniers qui ne cultivent que de la courge à cochon et qui par conséquent arrivent à conserver la variété, sont souvent sollicités pour fournir des graines. Enfin, quelques rares Bressans cherchent à greffer, avec plus ou moins de succès, des arbres fruitiers de variétés anciennes dont les poires chonaille.

Chasse, pêche, cueillette et ramassage des produits de « l'espace sauvage »

« L'espace sauvage », par opposition à l'exploitation agricole, aux jardins cultivés et aux animaux élevés, fournit, par prélèvement dans la nature, un complément à l'approvisionnement des ménages bressans. Mais cette nature n'est pas exempte de l'intervention humaine puisque, non seulement, les hommes gèrent et contrôlent la reproduction et l'alimentation du gibier, mais ils modifient l'écosystème en changeant les techniques agricoles et s'intéressent ou délaissent, selon les époques, certaines variétés végétales ou animales, etc.

Si certains chasseurs perçoivent un désintérêt des jeunes générations pour la chasse, celle-ci mobilise encore largement la gent masculine en Bresse. La commune de Saint-Etienne-du-Bois accueille actuellement plusieurs sociétés de chasse, dont l'une a été créée selon l'un de ses membres en 1932. Dans les années 30, les fermiers ont été autorisés à chasser sur les terrains qu'ils exploitaient. Auparavant, cette activité était exceptionnelle dans la population paysanne alors que le braconnage était pratiqué par tous : « **ce qu'ils faisaient s'ils voulaient manger un lièvre ou un faisan, ils braconnaient, soit au collet, soit au fusil** ». Durant la Seconde Guerre mondiale, la chasse étant interdite, les pratiques clandestines ont repris : « **ça braconnaient comme ça pouvait ! Toute arme à feu devait être déposée en mairie, à partir de 42 par là. Mon père, il avait porté le vieux mais il avait gardé le neuf !** ». Les produits cynégétiques représentaient un apport sur lequel les familles comptaient : « **le gibier c'était quelque chose qui faisait à bouffer. Pendant la guerre, c'était quelque chose qui faisait quand même un plat** ». A cette époque, le gibier le plus couramment traqué était les lièvres, les faisans et les perdrix ; les grives, occasionnellement attrapées, étaient peu appréciées : « **on ne s'en occupait pas, c'était trop petit. C'était pas intéressant, fallait une grosse bête** ». Avant les années cinquante, les sangliers et les chevreuils étaient exceptionnels dans la plaine bressane. Les sangliers, descendant du Revermont, étaient tellement rares sur les terres stéphanoises, que chacun se souvient, parmi ses connaissances, du premier chasseur qui en a abattu un : « **c'est Cyril P., je me rappelle qui en avait tué un** ». Autre interlocuteur, même souvenir : « **le premier sanglier que j'ai vu tué, moi, j'avais douze ans, par là. C'était en 45, 46. Justin P. en avait tué un au pylône là-bas. Ils avaient fait la java pendant deux jours ! Un sanglier de soixante-dix kilos : deux jours de java ! Ben mon vieux. Et après, ils ont attendu combien d'années d'en retuer !** ». Aujourd'hui, le butin paraît bien dérisoire aux yeux de ce chasseur qui souligne la surpopulation de cette espèce : « **y en a de trop, y a une mauvaise gestion, on ne sait pas gérer** ». Il en est de même du chevreuil qui a

également fait son apparition tardivement en Bresse : « **il y en avait très peu. Moi je me suis marié en 1957, c'était le premier chevreuil qui se tuait à Saint-Etienne. Y en a beaucoup trop maintenant** ». Actuellement, la chasse au sanglier, appelé cochon, ou au chevreuil procède généralement par battues, mobilisant un groupe de plusieurs chasseurs. Le gibier est alors partagé, la tête revenant souvent à celui qui a tué l'animal. Non seulement les consommateurs émettent une prédilection pour la viande de sanglier au détriment de celle de chevreuil, mais les chasseurs préfèrent eux aussi chasser le sanglier. Ils se rendent avec moins d'entrain aux battues aux chevreuils : « **parce qu'on est obligé !** ». Un chasseur souligne l'évolution considérable de la chasse, depuis la période du braconnage de petits gibiers exercé par son père, jusqu'à la forme qu'elle prend actuellement : « **c'est vachement réglementé. Quand tu dis battue aux chevreuils, aujourd'hui, on va à la battue aux chevreuils. Eventuellement tu tires un sanglier, mais le restant tu le laisses tranquille. C'est posté, y a un appel le matin qui se fait. C'est vachement sophistiqué maintenant, pour aller à la chasse, tu sais que c'est compliqué ! Alors il faut une casquette fluorescente, un gilet, il faut des machins, fiou...** ».

Tout comme le gibier, les poissons faisaient autrefois l'objet de braconnage : « **ce qu'il y avait de bien c'est que ce braconnage, tout le monde y allait. Tout le monde se cachait, mais tout le monde y allait !** ». Cette pêche s'opérait en prélevant, à l'aide d'une corbeille, les poissons amassés dans des trous creusés dans des petits biefs sur le point de s'assécher. Dans les fermes, cette friture de petits poissons était très appréciée. Désormais, la pratique de la pêche à la ligne est la norme et les pêcheurs se rendent facilement sur les cours d'eau du Revermont et du Suran. Les carpes ou les truites attrapées donnent l'occasion de partager un repas avec des parents ou des amis intimes.

La cueillette, enfin, fournit divers aliments dont les pissenlits au printemps, les mûres à l'automne, ainsi que les châtaignes dans le Revermont voisin, etc. Mais les produits de la cueillette par excellence sont les champignons et en particulier les champignons des bois. Autrefois, la cueillette de ces derniers ne représentait, même pour les amateurs, qu'une activité dérobée, secondaire : « **mon père, je l'ai toujours vu ramasser des champignons dans les bois. Mais on n'allait pas spécialement aux champignons. On en ramassait quand en fin d'année on allait ramasser de la fougère. Il ramassait des fougères et il trouvait des pieds de mouton et des trompettes de la mort, et des chanterelles** ». Puis, le nombre d'amateurs a augmenté : « **quelques chasseurs par là qui ont commencé à ramasser quand on était dans les bois** » précise justement un chasseur et ramasseur de champignons. Maintenant, particulièrement appréciés, ils font l'objet d'une recherche attentive : « **tout le monde pratiquement va aux champignons aujourd'hui** » regrette un amateur avant d'ajouter : « **enfin, une partie des gens vont aux champignons. Quand c'est en période, comme maintenant, ça va commencer, tu vas trouver des gens dans les bois, de partout !** ». D'ailleurs, les retraités admettent mieux connaître les champignons que leurs parents et grands-parents. La présence, à l'automne, sur le marché de Bourg-en-Bresse, d'un Service d'inspection et vérification des champignons de la ville de Bourg témoigne de l'importance de cette occupation. D'ailleurs, certains informateurs, amateurs confirmés, ont eu recours à ce service pour vérifier des spécimens peu courants. En début de saison, les ramasseurs repèrent attentivement les signes qui les informent des possibilités de collecte : « **maintenant que**

ça a plu, ça va ben sortir un peu. J'ai un endroit ou deux où elles [les chanterelles] sont un peu avancées, elles viennent toujours tôt. Alors je les ai ramassées et puis ma foi, ben d'ici quelques temps, il ne va plus en avoir. Par contre, ça viendra ailleurs. Y en a qui sont plus tardives que d'autres » : cette remarque témoigne de la connaissance des ramasseurs qui prennent en compte, en fonction des conditions climatiques et de la saison, la nature des terrains. Les espèces les plus fréquemment ramassées sont les bolets (*Boletus*), les chanterelles (*Cantharellus cibarius*), les chanterelles grises (*Cantharellus tubaeformis*), les trompettes-des-morts (*Craterellus cornucopioides*), les pieds-de-mouton (*Hydnum repandum*), les roses des prés (*Agaricus campester*) et à Pâques les morilles (*morchella vulgaris*). Les ramasseurs plus connaisseurs recherchent les choux-fleurs (*Sparassis crispa*), les Saint-Georges (*Calocybe gambosa*), l'orange (*Amanita caesarea*) dont un interlocuteur précise : **« c'est une amanite, jaune, ronde comme un oeuf, c'était le champignon préféré des rois et des papes »**. Par contre, les lactaires délicieux (*Lactarius deliciosus*), très appréciés dans certaines régions, ont peu de succès en Bresse.

Autres produits « sauvages », les grenouilles et les escargots furent longtemps ramassés en quantité importante : **« les escargots, tu les ramassais sur les accotements des chemins. Dans chaque ménage, tu ramassais une centaine d'escargots »**, chiffre qui paraît dérisoire à son ami qui se souvient d'une année particulièrement faste : **« oh bien plus ! Avec Marie-Laure, pour la vogue, on en avait mangé quatre cent quinze. Elle était gamine. J'avais emmené mes vaches et puis j'avais vu des escargots. On en avait ramassé quatre cent quinze. Parce qu'au printemps, il avait fait sec, ils étaient pas sortis, il n'y en avait pas un de ramassé »**. Ces deux mets apparaissaient régulièrement lors des fêtes de village, chaque commune ayant sa spécialité : **« quand on était jeune, la vogue à Moulin des Ponts c'était toujours des escargots là-bas. Et à Bénny, c'était les grenouilles »**. Le ramassage des grenouilles comme des escargots s'effectuait d'ailleurs dans une perspective d'auto-consommation mais aussi de commercialisation : **« y avait des spécialistes aussi qui y allaient et qui vendaient la grenouille, ça se vendait bien ça »**, **« quand on était gamin, moi j'ai eu ramassé des escargots. Gamin, on les vendait. Moi je les portais chez la mère Bodet. Ça faisait un franc ! »**. Comme le précise précédemment un interlocuteur, le ramassage des gastéropodes était souvent associé à une autre activité de plein air : la mise au pré des vaches, la pêche (**« quand je montais au Suran, que j'allais à la pêche, j'en ramassais un peu, quand il pleuvait, des escargots »**). Si aujourd'hui cette pratique est devenue moins courante, quelques personnes, généralement retraitées et de sexe masculin, s'y adonnent encore. L'un d'entre eux reconnaît : **« moi j'en ramasse tous les ans. Pas beaucoup, j'en trouve cent, cent cinquante. Des fois deux cents. Trois cents le maximum mais plus maintenant »**. L'année 2001 a-t-elle été particulièrement faste ? En tout cas, celui-ci m'apprend ultérieurement par téléphone qu'il est en train d'en préparer deux cent quatre-vingts ! De même, alors que je passe chez l'un de ses amis, une semaine après avoir discuté des gastéropodes avec eux, celui-ci me fait voir son butin : **« y en a quatre-vingts »** dit-il fièrement. Fait du hasard, ou influence de l'ethnologue, alors que celui-ci n'en avait pas ramassé, avait-il annoncé, depuis plus de dix ou quinze ans, le fait d'en avoir trouvé quatre ou cinq dans la haie qu'il venait de couper, lui a donné l'idée d'en ramasser.

Comme autrefois, c'est au cours d'une activité autre, que les gastéropodes, au moins les premiers, ont été collectés. Retrouvant les savoir-faire spécifiques au traitement de ces animaux, il leur a versé, après les avoir fait jeûner quelques jours, de l'eau vinaigrée pour les faire dégorger, c'est-à-dire pour éliminer le mucus appelé couramment bave. Quant aux pêcheurs de grenouilles, si leur nombre a fortement diminué, quelques personnes s'y adonnent encore régulièrement. En épousant une fille de Saint-Etienne-du-Bois, cet homme, originaire des Monts du Lyonnais, a découvert une pratique dont il ne soupçonnait pas l'importance : « **ils en mangent ! Mais faut voir, hein ! Qu'il [son beau-père] ramasse, je ne sais pas combien de douzaines, qu'il prépare et tout ! Et ils en font, pfou, ils en ont même trop ! Et puis comme chez les cousins, c'est pareil, les grenouilles, les escargots, c'est des trucs qui reviennent souvent !** ».

Si les sangliers et les chevreuils prolifèrent, les Bressans tiennent un discours pessimiste quant aux autres produits de la nature : tous régressent en nombre, et même parfois tendent à disparaître. Les escargots « y en a plus » en raison de l'entretien des chemins (« **c'est tout fauché, c'est tout broyé à la mécanique maintenant** ») et de l'utilisation des pesticides (« **avec les granulés. Parce qu'ils ont mangé tous les colzas, ça crève tout. Ou ça crève ou c'est broyé. Tu n'en as plus** »). Quant aux grenouilles, le même sort leur est réservé mais pour une autre raison, toujours liée à une nouvelle gestion de la nature : « **la grenouille de pays, c'est comme les escargots, ça a disparu ça. Les grenouilles vivaient dans les petites mares, dans les prés. Dans tous les prés, il y avait une petite mare, pour faire boire les bêtes, et dans cette mare, il y avait quinze grenouilles. Et y en avait une autre, cinquante mètres plus loin, où il y avait vingt grenouilles. Maintenant, y en a plus, parce qu'il n'y a plus de mares. Tout est bouché, depuis l'adduction** ». Les champignons se font aussi de plus en plus rares (« **à l'époque, quand j'étais gamin, il y avait beaucoup plus de bolets que maintenant. Maintenant, dans les bois chez nous, on n'en trouve point** »), ainsi que les poissons (« **y avait toujours du poisson, alors qu'aujourd'hui, tu ne vas pas à la pêche dans les biefs parce qu'il n'y a plus de poissons** »). Seuls les lièvres qui avaient disparu un temps, semblent revenir : « **depuis l'année passée, y a deux ans, on ne sait pas pourquoi, il est revenu d'un seul coup, y avait du lièvre, y en avait !** » s'exclame un chasseur. La répétition de ce type de remarque concernant la disparition de ces produits révèle l'inquiétude des consommateurs face à l'éventualité de perdre le privilège de ponctionner dans une nature, qui se doit d'être généreuse et prolifique.

Fabrication maison des productions

Parmi les productions alimentaires fabriquées autrefois dans les fermes, certaines, pourtant également commercialisées, font encore l'objet d'une préparation familiale courante.

Si les brioches sont, depuis longtemps, globalement sorties du registre des savoir-faire domestiques et que leur fabrication est essentiellement artisanale voire industrielle, les tartes et les galettes sont couramment confectionnées par les particuliers, même parmi les plus jeunes. Nombre d'entre eux n'en achètent jamais. Considérant leur démarche représentative de celle de la majorité de la population, un informateur remarque : « **elle [son épouse] les fait. La plupart des gens, c'est comme ça, les**

gens, ils font leurs tartes ». En effet, à peine âgée de vingt ans, cette Stéphanoise réagit vivement lorsque j'évoque les tartes du commerce : « **tous les desserts, ils ne sont pas achetés hein ! Ils sont tous faits maison, hein ! La tarte sucrée, c'est celle que je fais le plus souvent. Disons que c'est facile à faire** ». Dans les familles, les tartes sont généralement fabriquées de manière domestique, tandis que les personnes seules, les personnes plus âgées ou au contraire les jeunes ménages sont moins concernés par cette pratique et s'orientent plus facilement vers les commerces.

Par ailleurs, dans certaines familles, bien que l'abattage d'un porc ne soit plus d'actualité, la fabrication de charcuteries maison s'est maintenue. Le civier appartient à la catégorie de ces charcuteries que les particuliers continuent à réaliser. Pour cela, ces derniers se fournissent en viande dans une boucherie charcuterie ou à l'abattoir. Par ailleurs, un informateur s'est lancé dans la fabrication de boudin : « **je me suis mis à en faire, j'achète du sang de porc à l'abattoir, et puis on fait du boudin, avec quelques amis, on prend en ville, on achète cinq litres de sang et on le fait** ». Si cette pratique est peu représentative de celle des autres Bressans, elle révèle néanmoins le désir d'étendre l'auto-production au marge du système. Celui-ci signale d'ailleurs : « **ça, c'est pas dans les traditions** ».

Enfin, quelques personnes, surtout âgées, ont conservé un petit nombre d'animaux et continuent à fabriquer leurs fromages : « **y a qu'une vache et deux-trois génisses, c'est tout** » déclare modestement cette femme qui, à 76 ans, trait encore tous les jours à la main. Ces personnes sont assez peu nombreuses, si bien que l'on peut considérer qu'aujourd'hui, excepté chez certains agriculteurs, rares sont les productions laitières domestiques. Le fromage blanc, le fromage fort, le beurre, la crème, etc. ne sont plus transformés par les particuliers.

Nous n'évoquons que brièvement ces fabrications domestiques dans la mesure où un chapitre leur est consacré (Cf. Chap. 3.2.).

L'auto-production, réseau créateur d'aliments de qualité

Tout se passe comme si l'auto-production donnait aux consommateurs l'assurance de consommer des produits de qualité : ceux-ci jouissent d'une image particulièrement favorable. « Quand on mange un poulet, c'est un poulet qui vient d'à côté [c'est-à-dire de chez ses parents], donc c'est forcément un beau et bon poulet ». L'attachement des consommateurs est évident dans cette remarque, maintes fois entendue pour divers aliments « maison » : les pâtes à tarte, le boudin, le civier, les oeufs, les volailles, la salade, le saucisson, les pâtés, les fromages, les confitures, les légumes du jardin de manière générale, etc. Ces productions sont clairement distinguées de leurs homologues de la sphère commerciale. La différence est évidente pour tous. Les aliments du commerce au mieux sont très médiocres (« **j'aime bien le goût assez prononcé du fenouil. Si j'en achète au cours de l'hiver, et bien ils n'ont point de goût. Mais POINT de goût** »), au pire présentent des défauts non négligeables (« **la salade des marchands, c'est celle qu'a de l'eau** »), de toute façon sont moins appréciés (« **le boudin, il était meilleur que celui qu'on achète** »). Les oeufs et la salade, denrées de consommation courante, sont particulièrement sujets à la comparaison :

« les poules vont au champ, elles ne sont pas enfermées à longueur de journée : voilà, le problème, la différence d'oeufs, des oeufs de poules de Bresse, d'avec dans les grandes surfaces. Et c'est vrai que c'est tout différent. Je vois, la semaine passée, Karine elle me disait "ah ben j'ai fait une mousse au chocolat". C'est ma petite-fille. Et puis elle a dit "mais je me demande où maman prend ses oeufs parce que je ne suis pas arrivée à monter les blancs en neige". [...] ça fait la différence, pour cuisiner. C'est vrai que les poules qui vont jamais dehors, le jaune, à l'intérieur, il est pratiquement blanc. Alors qu'une poule qui est toujours dehors, le jaune est bien jaune. Donc ça donne un autre goût. Elles ont pas été élevées aux aliments composées, chez moi, elles ne mangent que du maïs ».

Les productions auxquelles les consommateurs tiennent le plus, sont également celles qui font l'objet d'un tel discours. A titre comparatif, dans le Revermont, région traditionnelle de fabrication d'huile de noix, la comparaison porte sur ce produit : **« l'huile qu'on achète, je ne sais pas si elle a autant de parfum. Alors que là, on sait que c'est de l'huile de nos noix »**. Pour certaines denrées, la différence est moins flagrante, mais le plaisir de consommer ce que l'on a produit, ramassé ou transformé est grand : **« on aime bien manger ses escargots »**.

Sachant que l'identification de la nourriture est réductrice de l'anxiété liée à l'absorption alimentaire, il n'est guère surprenant que des aliments issus de l'auto-production soient valorisés dans la mesure où aucun aliment n'est mieux connu et maîtrisé que celui que l'on a fait naître, transformé et fabriqué. L'aliment maison rassure ; ses caractéristiques organoleptiques sont celles qui sont considérées comme optimales et qui sont retenues pour servir de norme. C'est par comparaison avec ces aliments issus de la fabrication domestique que sont évalués les aliments du commerce.

Un sentiment de privilège et de fierté émane de la consommation de ces produits jugés de qualité supérieure. Les consommateurs éprouvent une satisfaction à se différencier de ceux « obligés » de s'approvisionner dans les commerces. C'est pourquoi, l'inquiétude de ne plus pouvoir, un jour, en bénéficier devient pénible : **« quand on est habitué à manger des bons produits, alors après... »**. Et cette menace est sans cesse répétée par les mangeurs, comme pour conjurer le sort. Le moment arrivera fatalement où l'auto-production ne pourra plus subvenir aux besoins : les grands-parents qui ne pourront plus faire de jardin, les enfants qui devront s'installer loin de la région et par là du jardin familial, un arbre qui ne produira plus, etc. L'hypothèse de devoir faire appel à la sphère marchande ne réjouit pas. Une jeune adulte, habitant encore chez ses parents, s'inquiète : **« je serais bien obligée d'en acheter un jour... mais je ne pense pas que ce sera... »**, les points de suspension exprimant le doute sur la qualité des produits du commerce. D'ailleurs, cette menace est mise à exécution chaque année, en fin de saison, et les mangeurs, de manière récurrente, le regrettent : **« on mange notre salade, mais je ne sais pas jusqu'à quand on va en avoir. On en mange deux fois par jour de la salade, nous. Mais ça va se tirer. [...] Après on va se ruiner quand on aura plus de salade »**. Cette dernière remarque souligne l'impression de gratuité de ces productions « maison ». Tout se passe comme si celles-ci étaient sans coût. Elles s'opposent alors de manière formelle à celles de la sphère commerciale, payantes... et sans goût !

En somme, l'auto-production est une manière de garder prise sur le réel. Elle confirme la capacité des mangeurs, dans un système alimentaire fortement dépendant

des commerces, à mobiliser leur pouvoir de production et à préserver leur créativité. C'est une marque d'indépendance par rapport au système alimentaire actuel fortement régulé par les multinationales de l'agroalimentaire.

3.1.2. Le marché forain

Autrefois le nombre des marchés forains en Bresse était très élevé, presque chaque village ayant le sien. Lieu d'écoulement des productions, les fermières venaient y vendre des volailles, du beurre et des oeufs. Actuellement, seules quelques communes telles que Bourg-en-Bresse, Montrevel-en-Bresse, Marboz, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Foissiat, Saint-Trivier-de-Courtes, pour la Bresse centrale, organisent un marché, au moins hebdomadaire mais ne comprenant parfois que deux ou trois bancs. Les autres communes ont arrêté ces activités. Un Stéphanois évoque la disparition du marché de son village : « **ça a duré jusqu'à, heu, pas tout à fait 40, hein. Mais la guerre l'a... psout... la guerre... vraiment. Et puis après la municipalité avait essayé de le restaurer mais non. Non, c'est fini** ». En plus de la guerre, d'autres Stéphanois imputent au développement des moyens de transport la fin de cette activité commerciale à Saint-Etienne-du-Bois : grâce aux véhicules automobiles il devint plus facile pour les vendeurs de se rendre sur le marché de Bourg-en-Bresse, où les prix étaient plus élevés, les coquetiers ayant moins de monopole et ne pouvant imposer seuls leurs conditions. Progressivement ce marché allait s'éteindre. Aujourd'hui, les habitants de cette commune qui souhaitent s'approvisionner sur un marché forain, se rendent à celui de Bourg-en-Bresse.

Présentation du marché de Bourg-en-Bresse

Tous les mercredis et samedis matin, Bourg-en-Bresse reçoit un important marché forain. Celui-ci occupe une grande halle appelée le « marché couvert » ainsi qu'une partie des rues et places qui l'entourent dont la place Carriat, la place de la Grenette et le cours de Verdun. Les automobilistes, sous la direction des agents de police, se garent sur l'ancien champ de foire qui sert désormais de parking. Une partie du centre ville étant vouée à cette activité et interdite aux véhicules, la circulation est très embouteillée dans toute l'agglomération ce jour-là. « Le mercredi, c'est terrible ! » grognent les automobilistes. C'est que cet événement attire un grand nombre de personnes, venues de loin, bien au-delà de la ville, que ce soit les acheteurs ou les vendeurs.

Le marché se divise en deux principales parties : sous le marché couvert et ses environs, les forains proposent des denrées alimentaires tandis que plus loin, à partir de la place Carriat, sont disposées diverses autres marchandises : vêtements, chaises, tondeuses, matériel de cuisine, merceries, rempailleurs, etc. A titre indicatif, le mercredi 25 octobre 2000, parmi les forains de l'espace réservé à l'alimentaire, ont été dénombrés une cinquantaine de primeurs et producteurs fermiers dont certains sont spécialisés (dans les courges par exemple), sept crémiers, huit charcutiers ou bouchers dont une boucherie chevaline et une spécialisée dans les volailles, un poissonnier, trois boulangers, trois marchands d'épices, herbes et tisanes, quatre de saucissons et fromages, un vendeur de miel, un de bonbons et gadget pour enfants, un banc de produits frais exotiques,

quelques bancs de champignons, un de produits fins et une douzaine de fleuristes dont certains, en cette veille de la Toussaint ne vendaient que des chrysanthèmes. Le « marché couvert » étant en restauration, un chapiteau, recevant les productions de la basse-cour, avait été aménagé. Il s'y trouvait les bancs proposant des oeufs, quelques fromages fermiers, des lapins et volailles vivants ou morts (poulets de Bresse ou fermiers, canards, oies, pigeons, pintades, etc.) ainsi que des animaux de compagnie. A côté, sous un plus petit chapiteau, le Service d'inspection et vérification des champignons de la ville de Bourg, à la disposition des cueilleurs amateurs, exposait quelques spécimens.

Si globalement, ce marché ressemble à n'importe quel autre, une observation plus attentive fait apparaître des différences : chaque marché est le reflet d'une situation sociale et culturelle particulière. Ainsi, les bancs traduisant les pratiques de consommation, il n'est pas surprenant qu'en Bresse, les crémiers et les bouchers-charcutiers soient prépondérants par rapport aux poissonniers. Est également remarquable la diversité des courges en cette saison (musquées de Provence, rouge vif d'Etampes, melone, potimarron, de nombreuses coloquintes de décoration, quelques courges à cochon et de très rares courges à confiture, etc.) ainsi que la fréquence de nombreuses variétés de haricots en grains ou de pigeons. La présence de ces productions indique les préférences alimentaires locales et marque la différence avec les marchés forains d'autres régions. D'ailleurs, celui décrit par Michèle de La Pradelle dans son ouvrage *Les vendredis de Carpentras* ne s'apparente que sur certains faits à celui de Bourg-en-Bresse, différant largement sur d'autres. Si de nombreuses relations sociales, décrites par cet auteur, sont similaires en Bresse, cette étude ne peut pas vraiment rendre compte de la réalité bressane. A titre de comparaison, l'économie paysanne, toujours présente en Bresse et encore marquée par la polyculture, a depuis longtemps disparu dans la région de Carpentras²³⁴, si bien que, contrairement à Bourg-en-Bresse où ils sont nombreux, les producteurs fermiers sont très rares sur le marché de cette seconde région. A l'inverse, le tourisme, considérable dans le sud de la France, est peu présent, surtout hors saison, dans le département de l'Ain. Ainsi, malgré l'appel de Comité départemental du tourisme de l'Ain, qui dans sa brochure²³⁵, fait référence à Bourg-en-Bresse qui « **s'anime chaque mercredi et samedi, jour du marché traditionnel** », celui-ci est essentiellement fréquenté par des locaux, souvent originaires de la campagne, tandis qu'à Carpentras, les étrangers occupent une place décisive et participent intimement à son déroulement. Par conséquent, la présentation des produits sur les bancs diverge forcément : en Bresse, les mises en scène sont moins élaborées.

Le plaisir de faire son marché

Au sein de la sphère commerciale, le marché forain est un des espaces préférés des Bressans. Ceux-ci expriment un véritable attachement à cette structure commerciale. C'est un lieu dont on aime parler si bien que mon intérêt pour ce réseau

²³⁴ Michèle de La Pradelle, 1996, p.178-179.

²³⁵ « Entrez dans la confiance », brochure de 24 pages, éditée en couleur par le Comité départemental du tourisme de l'Ain et la Centrale départementale de réservation « Gîtes de France-Loisirs accueil », p.13.

d'approvisionnement n'eut rien de surprenant pour mes informateurs, contrairement à celui que je portais à d'autres et en particulier aux grandes surfaces. D'ailleurs, ceux-ci se sont souvent inquiétés spontanément de savoir si je m'y étais déjà rendue, ce qui n'a jamais été le cas avec les grandes surfaces. Perçu comme traditionnel, c'est également un lieu que l'on aime montrer. Une Stéphanoise à qui j'ai demandé de l'accompagner, m'en fit une visite commentée, comme d'un lieu d'exposition.

Reconnu par la communauté entière, cet événement local est évoqué de manière implicite. Les Bressans emploient, pour y faire référence, des allusions compréhensibles par tous : par les simples compléments de temps ou de lieu tels que « le mercredi », « à Bourg » ou encore « sur la place », l'auditeur doit entendre « **sur le marché de Bourg-en-Bresse, le mercredi matin** ». Celui qui ne saisit pas spontanément ce sens et qui demande des précisions crée la surprise. « Sur la place ? » ai-je demandé la première fois à mon interlocuteur alors en situation d'embarras : « **ben, heu, ben, sur le marché, quoi... sur le marché, le mercredi matin** » a-t-il fini par m'expliquer.

Loin d'être perçu comme une contrainte, faire ses courses, lorsqu'elles se déroulent sur le marché, apparaît comme un divertissement. A l'instar de Michèle de La Pradelle²³⁶ à Carpentras, j'ai recueilli de nombreux témoignages sur le plaisir pris à aller au marché. D'ailleurs, nombre d'habitues ne manquent jamais de s'y rendre : « **le marché de Bourg, pour moi, c'est une tradition. Je suis native de Bourg, alors pour moi, aller à Bourg, le mercredi matin, c'est important. Il faut vraiment qu'il y ait quelque chose d'anormal pour que je loupe le mercredi matin** ». Cette déclaration dénote l'attachement, pour ne pas dire le besoin, que certains habitués expriment à se rendre au marché de Bourg-en-Bresse. Seul un événement de grande importance pourrait les en empêcher.

En effet, si la fonction première du marché est d'ordre économique, - en raison de son statut de lieu de commercialisation -, les fonctions sociales et symboliques sont fortement présentes. Précisant qu'elle se rend au marché le mercredi, cette informatrice ajoute « **j'en profite pour faire mes courses et pour discuter avec des amis** ». Visiblement, pour elle, comme pour la majorité des chalands, le marché n'est pas qu'un lieu d'approvisionnement, si bien qu'elle met sur un plan d'égalité les discussions et les courses. Cet espace apparaît en effet comme un lieu de sociabilité où se tissent des relations d'amitié et de confiance, tant entre clients qu'entre clients et commerçants. Une certaine complicité, par exemple, s'établit entre les commerçants et leurs fidèles clients, parfois au fil des générations puisque certains forains ont repris l'activité de leurs parents tandis que les acheteurs ont, eux aussi, continué à fréquenter les mêmes bancs que leurs parents. Chacun dispose d'informations diverses sur l'autre : qui il est, d'où il est, ses liens de parenté, etc. Il n'est jamais tout à fait un étranger. Par ailleurs, tout au long de la matinée, des nouvelles s'échangent promptement, de véritables discussions s'engagent entre connaissances ou clients qui n'ont en commun que de s'approvisionner sur le même étal, des amis se donnent rendez-vous, etc. « Les gens y vont pour discuter » remarque l'une de ses adeptes. La personne que j'accompagne s'arrête à plusieurs reprises pour discuter avec d'autres clients ou des forains à qui elle n'achète pas toujours de

²³⁶ Michèle de La Pradelle, 1996, p.89.

marchandises. Elle trouve toujours un mot à échanger avec les uns et les autres, souvent sur le ton de la plaisanterie. Nous rejoignons Michèle de La Pradelle lorsqu'elle souligne que « **le principe de ces rencontres de marché, c'est la gratuité des conversations : j'entends par là que la plupart d'entre elles sont sans véritable objet et n'ont pas d'autres fin que le plaisir de converser** »²³⁷. En effet, même lors de la discussion, a priori fondamentale, que mon accompagnatrice engage avec un couple de commerçants sur l'évolution des poulets de Bresse, le contenu est connu d'avance et il ne s'agit là que de répéter des avis partagés par tous : aujourd'hui, les volailles ne sont plus les mêmes qu'autrefois. Encore jeune et ne participant pas activement à l'entretien de la sociabilité, sa petite-fille, lorsqu'elle l'accompagnait, était particulièrement agacée par ses discussions, créatrices de liens sociaux : « **toujours discuter à droite, à gauche...oh !** ». Par ailleurs, la convivialité de ce lieu d'approvisionnement est accentuée par divers petits excès que les consommateurs s'accordent à cette occasion. Chaque semaine, les uns s'arrêtent dans l'un des bars qui bordent les places du marché, d'autres s'offrent systématiquement une pâtisserie qu'ils consomment directement dans la rue ou bien qu'ils rapportent pour offrir à ceux qui n'ont pas eu l'occasion de s'y rendre, leur faisant partager ainsi un peu du plaisir de la matinée.

Une configuration spatio-temporelle fortement codifiée

La dimension temporelle de cet approvisionnement est bien spécifique. Non seulement le mercredi, jour du marché, rythme la semaine en un avant et un après, mais ce jour occupe également un statut particulier au sein de l'organisation hebdomadaire : rien d'autre ne peut être programmé en cette matinée si bien que la planification des autres occupations en dépend. Quant au déroulement de la matinée, il prend lui aussi un rythme spécifique. Michèle de La Pradelle souligne que « le marché est un art de « perdre » ou de « prendre son temps », de faire du temps un usage dispendieux et généreux qui soit en rupture avec sa gestion comptable quotidienne »²³⁸. Ceci est vrai même en période de surmenage : le temps consacré au marché est toujours préservé. Ainsi, alors qu'une personne aide quotidiennement, avec assiduité, son amie depuis plusieurs jours pour la préparation des volailles de Noël, elle ne pourra s'empêcher de l'abandonner le mercredi matin, pour se rendre, comme à son habitude, sur le marché.

L'approvisionnement sur le marché prend une forme particulièrement ritualisée, tant en terme d'organisation du voyage, que des achats qui y sont effectués ou des relations qui s'y nouent. En effet, l'heure du départ est généralement fixée, identique chaque semaine surtout lorsque est pratiqué le co-voiturage. Ceci est assez courant puisque les personnes, souvent des femmes, qui ne conduisent pas, se font accompagner par d'autres. A titre d'exemple, mon accompagnatrice emmène tous les mercredis matins une amie de Saint-Etienne-du-Bois jusqu'à Bourg-en-Bresse. Après avoir fait son marché, cette dernière rejoint sa fille en fin de matinée avec qui elle déjeune, avant de se faire ramener par celle-ci. Chacune de ses trois femmes se doit d'être fidèle chaque semaine,

²³⁷ Ibid. p.314.

²³⁸ Ibid. p.94.

pour ne pas courir le risque de perturber cet agencement. Cet exemple montre la stricte organisation, qui est souvent de rigueur ce jour-là dans de nombreuses familles.

La fréquentation du marché peut se combiner avec d'autres activités qu'elles soient, entre autres, administratives, d'approvisionnement ou distractives. Ainsi, certaines personnes profitent de ce voyage pour effectuer des démarches administratives, se rendre dans des magasins spécialisés ou en grande surface pour acheter d'autres denrées. C'est encore l'occasion de rendre visite à des amis burgiens. Mon accompagnatrice m'explique qu'elle commence toujours par se rendre dans une grande surface située, à l'entrée nord de la ville, sur son chemin, puis va boire un café chez une amie avant de faire son marché. L'habitude est tellement ancrée qu'elle est persuadée que son amie ne comprendrait pas qu'elle puisse, même exceptionnellement, ne pas passer la voir. Si plusieurs activités sont pratiquées dans la matinée, le marché est toujours celle qui est perçue comme centrale, les autres gravitant autour d'elle : mercredi est jour du marché et non de la grande surface.

Dans cet espace, les comportements perçus comme libres et personnels sont en réalité strictement codifiés : « **on se comporte sur le marché d'une manière socialement définie quoi qu'on n'ait pas conscience d'y suivre des règles imposées ou des modèles convenus** »²³⁹. Il en est de même des conversations et divers échanges verbaux. Si bien que la discussion que mon accompagnatrice entreprend avec l'une de premières commerçantes que nous rencontrons et qu'elle ne connaît visiblement pas surprend cette dernière. Cherchant probablement à me démontrer la convivialité inhérente à ce lieu, elle force l'échange, posant nombre de questions et affirmations, qui ne sont pas celles habituellement attendues dans ce contexte, tout au moins avec une telle intensité. Son comportement étant en décalage avec l'attitude conventionnelle, son interlocutrice se méfie et limite ses réponses.

Michèle de La Pradelle mentionne l'impression de liberté ressentie tant par les forains²⁴⁰ que par les clients²⁴¹. En effet, face à un espace ouvert, les chalands n'ont pas à pousser de porte d'entrée pour voir les produits proposés : toutes les marchandises sont à la portée des yeux et même, exposées au toucher ; les clients peuvent goûter les aliments, errer entre les allées, se laisser séduire par quelque chose à laquelle ils ne pensaient pas, etc. Néanmoins, comme l'ensemble des comportements et des conversations, les achats répondent à des règles précises. Les commerçants sollicités sont toujours les mêmes si bien que des relations se sont nouées avec eux et qu'il devient difficile de ne pas respecter cette fidélité : une informatrice avoue honteusement qu'elle n'a pas acheté sa viande là où elle a l'habitude d'aller. Tout se passe comme si ces liens, réitérés chaque semaine, privaient de cette liberté. La complicité s'exprime au travers de services rendus : une productrice réserve les quelques oeufs qu'il lui reste, tandis que sa cliente lui rapporte des boîtes à oeufs qu'elle récupère dans son entourage. En combinant

²³⁹ Ibid. p.64.

²⁴⁰ Ibid. pp.129-157.

²⁴¹ Ibid. pp.104-111.

un arrangement complexe afin que je puisse lui faire passer par l'intermédiaire d'une troisième personne une simple boîte à oeufs qu'elle remettra à son vendeur un prochain mercredi, mon accompagnatrice tisse des liens entre différents partenaires, entretenant ainsi l'échange social, dont le marché est le vecteur. « **C'est là que se sert André L.** » me montre celle-ci qui se rend chez un autre crémier : les habitués du marché savent où chacun de leurs parents et amis s'approvisionne, si bien qu'il se forme comme des « couples clients/commerçants ».

Lieu d'approvisionnement !

Si le marché est hautement signifiant en tant que lieu de sociabilité, il n'occupe, en terme d'approvisionnement alimentaire, qu'un rôle secondaire, tout au moins c'est ce que laissent entendre ceux qui le fréquentent : les achats sont réduits à quelques produits. A propos de ses belles-soeurs, une Stéphanoise remarque : « **elles y vont tous les mercredis, tous les mercredis. Elles n'ont pas grand chose, elles ne sont plus que les deux... Elles n'ont pas à acheter tant que ça, ben non, elles y vont... chercher une chose... un autre... rien du tout** ». A titre indicatif, mon accompagnatrice, le jour de notre visite du marché, a acheté deux côtes de porc, un kilo d'oranges, deux brioches à congeler, de la camomille et une fermeture éclair.

Le marché pourvoit un certain nombre d'aliments que l'on ne produit pas soi même. Pour les Bressans qui jouissent d'un jardin, seuls les fruits et légumes qui n'y sont pas cultivés sont achetés au marché, ce qui ne représente que quelques variétés : les bananes, les oranges, les citrons, les kiwis, les brugnons, les abricots, les brocolis, etc. Hors saison, certaines personnes achètent quelques fruits et légumes qui leur manquent, la salade en particulier. Pour ces personnes, le marché procure par contre beaucoup de produits laitiers (comté, fromage fort, morbier, fromage blanc, camembert pour les principaux), d'où le nombre élevé des crémiers et la grande fidélité dont ces commerçants bénéficient. Les pâtisseries et viennoiseries, dont les brioches, appartiennent également à la catégorie des produits souvent achetés. Enfin la viande et les charcuteries sont préférentiellement achetées sur le marché, par certains consommateurs.

« **On achète des oranges l'hiver et puis des pommes aussi parce que nos pommes ne sont pas toujours... on achète certains fruits. Je n'achète pas de cerises, pas de fraises, parce qu'on en a aussi. C'est pas pour avoir des fraises quinze jours plus tôt, non. Moi j'achète pas. Des kiwis oui. Pamplémousses. Moi ça m'arrive d'acheter des tomates, avant d'en avoir. Un peu** ». Ce discours est représentatif des pratiques des Stéphanois encore fortement insérés dans une logique de production domestique. Pour eux, le marché assure la continuité de la nourriture lorsque l'auto-production faillit. Ils s'y fournissent en oeufs lorsque, en hiver, le poulailler est moins fourni, en fromage quand le lait fait défaut, en fruits et légumes lorsque leurs productions ne sont pas à maturité. Néanmoins, ces achats sont évalués avec justesse, comme dans la citation précédente : pour certains produits, on accepte de court-circuiter ses propres productions, ce que l'on refuse catégoriquement pour d'autres.

« **J'aime bien bien (sic) mieux acheter les fruits sur le marché que dans un supermarché. Alors là, y a une différence énorme, énorme** ». Dans l'imaginaire, les produits du marché sont ceux qui se rapprochent le plus des productions maison et sont

clairement différenciés de leurs homologues des grandes surfaces et des commerces de proximité. Ils sont considérés comme meilleurs que ces derniers, moins chers, plus frais, plus beaux, etc. Dans l'échelle des valeurs, ils occupent une place intermédiaire entre la sphère commerciale industrielle et l'auto-production. Michèle de La Pradelle souligne que « **dans l'esprit de la plupart des clients, "faire son marché" c'est avant tout aller s'approvisionner en fruits et en légumes, en produits de la nature plus qu'en produits de l'industrie** »²⁴². A Bourg-en-Bresse, contrairement à Carpentras, cette impression est confirmée par la présence assez forte, au milieu des revendeurs, de petits producteurs fermiers, catégorie à laquelle certains Stéphanois ont eux-mêmes appartenu, et place qu'ils ont pu occuper. Ceci explique la première remarque faite par mon accompagnatrice : dès notre arrivée sur le marché, elle m'a précisé parmi les premiers bancs qui se présentaient devant nous, lesquels étaient des primeurs, c'est-à-dire des revendeurs, et lesquels étaient tenus par des producteurs fermiers. Cette différence est, bien entendu, très significative pour quelqu'un qui a été soi-même producteur, ce qui est le cas de bon nombre de retraités bressans. A Bourg-en-Bresse, nombreux sont les clients, originaires de la campagne, qui ont donc un regard aiguisé et exigeant sur la qualité des produits. Sous le marché couvert, mon accompagnatrice me décrivit une à une les volailles exposées à la vente, précisant les qualités et défauts de chacune.

En somme, certaines productions locales sont achetées sur le marché. Il s'agit des brioches, des charcuteries (le civier ou le boudin par exemple) et de nombreux fromages régionaux (fromage fort, comté, fromage blanc). Mais ce sont surtout les productions fermières qui y sont acquises ou encore des produits exotiques.

Etant donné la dimension symbolique attribuée au marché, les règles précises concernant les comportements des acteurs, la configuration spatio-temporelle particulière, l'émergence de valeurs sociales, « faire son marché » prend pour les Stéphanois la forme d'un rite au sens où l'entend Claude Rivière : « **les rites sont toujours à considérer comme ensemble de conduites individuelles ou collectives, relativement codifiées, ayant un support corporel (verbal, gestuel, postural), à caractère plus ou moins répétitif, à forte charge symbolique pour les acteurs et habituellement pour leurs témoins** »²⁴³.

3.1.3. Les coopératives laitières : beurreries et fruitières

Toutes les coopératives laitières situées en Bresse disposent d'un point de vente fréquenté par la population locale pour son approvisionnement en produits laitiers. Avant de s'intéresser aux pratiques d'achat qui y ont lieu, en prenant comme exemple celui de l'ancienne fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois, il convient de présenter brièvement l'histoire de ces coopératives et leurs productions actuelles.

Les coopératives laitières en Bresse

²⁴² Ibid. p.171.

²⁴³ Claude Rivière, 1995, p.11.

L'histoire de la création des coopératives laitières en Bresse opère une séparation entre la Bresse de l'est et la Bresse centrale. Jusqu'en bordure du Revermont, à Bénay, Saint-Etienne-du-Bois, Montagnat, etc., ont été implantées, au début du XXe siècle - plus tôt dans certaines communes - des coopératives du type des fruitières de Franche-Comté. Celles-ci collectaient le lait d'une seule commune, voire d'un hameau, et le transformaient en gruyère. Dans le reste de la plaine, la transformation laitière s'est orientée vers la production industrielle de beurre, reflet d'une fabrication domestique prédominante. L'essor des « beurreries », ainsi qu'elles furent nommées, se situe entre 1930 et 1940. Boudol²⁴⁴ attribue l'initiative de ce mouvement de créations au Syndicat agricole de Bourg-en-Bresse, structure qui organisa entre 1928 et 1930 des voyages, en Charente, avec des agriculteurs bressans dans le but d'étudier les beurreries coopératives de cette région. Dès 1930 fut créée à Viriat la première beurrerie coopérative de la Bresse, puis en 1934 à Grièges, en 1935 à Moncet et le mouvement s'accéléra jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, événement qui stoppa brutalement ces créations. Boudol signale la supériorité, grâce à la pasteurisation des crèmes, du beurre des coopératives sur celui issu des fabrications domestiques. Avant la guerre, plusieurs coopératives de la région obtinrent d'ailleurs des prix au concours général agricole de Paris. La période qui suivit la guerre se caractérisa par la diversification des productions et en particulier, après les années soixante par l'essor des productions fromagères dont l'emmental. Puis, le contexte économique peu favorable aux petites structures ayant entraîné un mouvement considérable de concentrations, le nombre d'entreprises laitières sur le département chuta fortement passant de 152 en 1960 à 98 en 1970 et 24 en 1994²⁴⁵.

Actuellement, toutes les coopératives fromagères de type fruitière de la Bresse ont disparu, la dernière, celle de Saint-Etienne-du-Bois²⁴⁶, ayant arrêté son activité au début de l'année 1998. Seules subsistent les fruitières situées dans le Revermont à Drom, Simandre-sur-Suran, Villereversure et Treffort-Cuisiat. Ce sont de petites structures qui collectent et transforment chacune le lait d'une dizaine de producteurs laitiers. Comme elles sont traditionnellement orientées vers la production de fromages à pâte pressée cuite, les autres productions, au lait cru, - les fromages blancs, le beurre, la crème - sont considérées comme secondaires. Le fromage fort apparaît plus encore comme un sous-produit. La fabrication principale de ces fromageries est en effet le comté.

Dans la Bresse centrale, les laiteries de Saint-Trivier-de-Courtes, Foissiat, Etrez, Bourg, Saint-Denis fabriquent du beurre, de la crème, des fromages blancs, mais aussi pour certaines de la raclette ou d'autres fromages frais. A titre indicatif, la beurrerie de Foissiat, collecte 7,5 millions de litres de lait chaque année, provenant de cinquante producteurs de Foissiat et de Lescheroux et fabrique 150 tonnes de beurre de baratte, 240 tonnes de crème fraîche et 150 tonnes de fromage blanc. Elle confectionne également du pourri ou fromage vieux et divers fromages de son invention (dont un

²⁴⁴ A. Boudol, 1949, p.142. Cet auteur, ingénieur agronome, était alors Directeur adjoint des Services agricoles de l'Ain.

²⁴⁵ Agreste, 1996.

²⁴⁶ Bien que située en frontière intérieure de la zone d'appellation du comté, cette coopérative n'en a jamais fabriqué. Elle produisait du gruyère.

fromage frais, pré-égoutté, destiné à la fabrication des tartes au fromage²⁴⁷). La coopérative d'Étrez, plus importante depuis sa fusion avec celles de Marsonnas et de Beaupont, traite 28 millions de litres de lait par an et regroupe 120 producteurs implantés sur une zone plus large. L'emmental et la raclette permettent d'écouler une bonne partie du lait, mais le beurre représente néanmoins 315 tonnes, la crème 950 tonnes et les fromages blancs 360 tonnes²⁴⁸. Ces deux coopératives sont particulièrement réputées pour leur beurre, leur crème et leurs fromages blancs. Dans ce type de coopératives, le beurre et la crème, pasteurisés, se caractérisent par le soin qui est apporté à leur fabrication, en raison d'une réelle culture du produit partagée par les fabricants. La maturation biologique, associée à une durée et une température contrôlées attentivement, permettent aux ferments de donner à la crème tout son arôme. Les procédés de fabrication rendent possible l'élaboration de plusieurs types de crèmes : la crème fluide appelée crème fleurette est refroidie après pasteurisation, puis conditionnée, tandis que la crème épaisse estensemencée en ferments lactiques et maturée. Le pourcentage de matière grasse varie de 30 à 40%. Quant aux fromages blancs, ils sont moulés à la louche dans des faisselles dont la taille dépend des fabricants. La matière grasse varie de 0 à 40% sur sec. Certaines de ces coopératives fabriquent également du fromage fort.

Il faut signaler, en limite de la Bresse, les coopératives de Servas (en Dombes) et de Grièges (dans le Val de Saône), appartenant toutes deux au groupe Bongrain, qui fabriquent le Bresse bleu, fromage créé par la première en 1952 et qui jouit d'une grande notoriété, bien au-delà de la région.

A côté des ateliers, chacune des fromageries et beurreries de la Bresse et du Revermont dispose d'un local où sont directement commercialisés aux particuliers les produits de la coopérative, et parfois même ceux d'autres structures.

L'ancienne coopérative de Saint-Etienne-du-Bois

Jusqu'à récemment, la commune de Saint-Etienne-du-Bois bénéficiait d'une coopérative laitière, auprès de laquelle la plupart des Stéphanois avaient l'habitude de s'approvisionner. En effet, un point de vente avait été aménagé dans cette fromagerie, dernier bâtiment du bourg, situé à la sortie nord, sur le bord de la nationale 83. En raison de son implantation sur un axe de circulation important et grâce à un stationnement facilité par la présence d'un parking, ce magasin était très fréquenté, autant par les automobilistes se rendant entre Bourg-en-Bresse et Lons-le-Saunier que par les Stéphanois. L'ancien Président déclare avec fierté : « ***il y avait beaucoup de passages à Saint-Etienne, des voitures de tous les départements*** ». D'immenses panneaux sur la façade signalaient aux passants l'activité de ce bâtiment, dont l'architecture évoquait déjà de manière évidente une coopérative laitière : « fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois ». Mis à part cet appel, lancé de l'extérieur aux personnes de passage, le commerce ne cherchait guère à séduire les touristes : aucune mise en scène ne leur était destinée.

²⁴⁷ D'autres coopératives commercialisent ce type de produits, ce qui témoigne de la réalité que représentent ces fabrications domestiques de tartes.

²⁴⁸ *Guide de Montrevel et de son canton*, 2001, p.60.

L'intérieur de ce petit magasin s'avérait peu attractif : d'aspect peu chaleureux, peut-être en raison de l'humidité régnante, de la basse température, de la couleur blanche des murs et du sol et du bruit important dû aux fabrications effectuées dans la pièce adjacente, la présentation n'était pas particulièrement soignée. Aucun objet symbolique n'était accroché au mur, aucune décoration n'évoquait, comme cela est courant dans les lieux touristiques, le local, la tradition, la nature ou encore la région. Les deux posters, édités par le Comité interprofessionnel du comté, dont l'un présentait les fleurs spécifiques des prairies à comté, l'autre la localisation géographique de toutes les fruitières sur la zone de l'Appellation d'origine contrôlée, donnaient le sentiment d'avoir été accrochés plus par obligeance que dans une véritable logique d'information et de promotion des produits : installés dans le dos des clients, ils n'étaient pas particulièrement mis en avant si bien que leur lecture n'était pas inéluctable. Non encadrés, ils tendaient, les derniers temps, à s'abîmer. Dans ce point de vente étaient commercialisés tous les produits fabriqués par cette coopérative ainsi que par deux coopératives associées, celle de Treffort et celle de Balanod : du comté doux et fruité, de l'emmental, du beurre, de la crème au lait cru, du morbier, du lait cru, des fromages blancs, de la raclette. Afin de diversifier le choix, quelques productions venant d'ailleurs étaient également proposées : du bleu de Gex, du fromage fort, du bleu de Bresse, des bûchettes de chèvre pour les principaux. Peu nombreux, ces produits étaient disposés dans la banque réfrigérée avec de larges vides entre eux, sans aucun ornement. Cette absence de recherche esthétique est celle des commerces fréquentés par une clientèle d'habitues qui ne vient pas chercher du dépaysement, des « produits des terroirs », mais qui vient se fournir en produits qu'elle connaît et apprécie, en aliments de la proximité, du quotidien : il est inutile de la mettre en confiance sur l'authenticité des produits, tout le monde les connaît et en est convaincu.

Ce point de vente, désigné par le terme de « la fromagerie », était en effet réputé et attirait une clientèle fidèle. Il s'agissait de la structure principale d'approvisionnement en produits laitiers de la plupart des Stéphanois, tout au moins pour les productions locales. « **On va à la fromagerie** » ai-je souvent entendu à propos de l'approvisionnement en crème, beurre, fromages blancs et comté. J'ai aussi souvent reconnu, sur les tables et dans les réfrigérateurs de mes hôtes, l'emballage du beurre de Treffort, commercialisé dans ce point de vente. Bien sûr pour les habitants du sud de Saint-Etienne-du-Bois, qui ne passaient pas quotidiennement dans le centre du village surtout s'ils travaillaient à Bourg-en-Bresse, l'attraction de l'agglomération burgienne, avec ses grandes surfaces, son marché et ses commerces spécialisés, était forte. La fréquentation de la fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois n'était donc pas inéluctable ; mais dès que l'occasion de passer devant le magasin se présentait, ils ne manquaient pas de s'y arrêter. Si bien que, même pour les personnes qui s'approvisionnaient ailleurs de manière courante pour des questions de commodité, ce commerce s'avérait un réseau non négligeable et surtout estimé, comme l'admet cette Stéphanoise : « **à l'occasion, j'aime bien mieux prendre de la crème à la fromagerie. Je trouve que c'est meilleur. Mais ça m'arrive d'en acheter en grande surface malgré tout** ». En somme, tous les habitants de la commune la fréquentaient mais avec une assiduité dépendant des disponibilités de chacun.

Par tous, la coopérative était au moins immanquablement fréquentée pour les occasions particulières, des plus dérisoires au plus décisives : l'envie de faire un plat à base de produits laitiers tel qu'un flan au fromage ; la préparation du repas dominical au

cours duquel venaient se joindre les enfants ; un banquet de mariage, etc. Pour les repas ostentatoires, les Stéphanois qui souhaitaient servir du comté ou du fromage blanc, se fournissaient toujours à la fromagerie, ainsi que pour les autres produits laitiers dont ils avaient besoin pour la cuisine. De manière générale, la confection de tous les plats régionaux comprenant de la crème fraîche ou du fromage blanc s'opérait à partir des produits de la fromagerie : le poulet à la crème bien sûr, mais aussi les tartes à la crème ou au fromage, le flan de fromage, le boudin lors de l'abattage d'un porc, et dans une moindre mesure le camyon, les gratins de courge, de pommes de terre ou de pâtes. Ainsi, si la coopérative de Saint-Etienne-du-Bois n'était pas une structure sollicitée par tous les habitants pour leurs achats courants, elle était incontournable pour les préparations présentant une dimension identitaire forte.

Les Stéphanois établissent une différence notoire de qualité entre les produits de la fromagerie et leurs homologues des grandes surfaces : les premiers sont largement préférés aux seconds. Plus encore, la crème fraîche de la coopérative est l'une des rares productions commercialisées reconnues comme meilleures que leurs homologues domestiques (« **je vais mettre de la bonne crème, de la bonne crème que j'ai achetée** » déclare une productrice laitière qui prélève habituellement la crème à la surface du lait). Le comté est également très apprécié à Saint-Etienne-du-Bois. Alors que je propose d'amener du comté pour un casse-croûte, mon hôte m'interroge sur la qualité du fromage : « c'est du bon gruyère ? ». Comme je réponds qu'il provient de la fromagerie, celui-ci accepte mon offre avec plaisir, sinon, il l'aurait probablement déclinée !

De toute évidence, le fait que la coopérative laitière, au sein de cette communauté encore fortement ancrée dans le monde agricole, soit perçue comme un espace familial, avec lequel s'établit des liens de proximité, explique l'attachement des consommateurs pour ces produits qu'ils considèrent comme supérieurs aux autres. Les produits laitiers sont des produits identifiables, connus des consommateurs. Il en est de même du système productif : les producteurs laitiers sont les voisins, parents ou amis des consommateurs. Pour ces derniers, les produits ne peuvent être que les meilleurs puisqu'ils ont été fabriqués avec « notre » lait ou en tout cas par les vaches de Saint-Etienne-du-Bois. Même si les consommateurs ne maîtrisent pas personnellement les étapes de la fabrication, celui qui opère, le fromager, est une personne du pays, connue de tous. De surcroît, celui qui a exercé les derniers temps, et cela pendant plus de trente ans, était le fils du précédent fromager et le neveu du fromager d'une coopérative voisine : « **il était né dans le lait comme on dit** » précise un de ses amis. Les consommateurs expriment beaucoup de respect pour celui qui, pendant des années, a transformé le lait de leurs exploitations et ne cessent de vanter ses compétences. Dans un tel contexte, il n'est pas surprenant qu'ils aient noté une baisse de la qualité des produits lorsque celui-ci est parti à la retraite, et qu'il a été remplacé, pendant quelque temps, par une personne venue d'ailleurs. Nombreux sont les propos qui, comme celui-ci, marquent la différence : « **depuis qu'on a changé de fromager, ça a beaucoup changé. Les fromages blancs qu'on avait avant étaient très très bons. Et c'était suivi au niveau de la qualité. Là, ben, y a des fois ils ne sont pas très bons** ». Dans les coopératives du Revermont, les habitants font preuve de la même exigence envers les

fromagers et leur accordent la même reconnaissance lorsqu'ils sont satisfaits des produits. Ainsi, dans l'une des fromageries, le fromager actuel, originaire du Jura est très réputé pour la qualité de son comté mais critiqué pour ses fromages blancs (production peu développée dans sa région natale). Il est ici question de tour de main.

Le sentiment d'appropriation des produits de la coopérative est très fort chez les Stéphanois et plus particulièrement chez les producteurs actuels ou retraités : « **on a eu l'habitude, comme on était producteur, de consommer un peu nos produits** ». L'emploi des adjectifs possessifs « notre » et « nos » pour désigner les fromages blancs ou la crème produits à la fromagerie sont courants : « nos fromages blancs » entend-on dire souvent. Comme pour les aliments issus de l'auto-production, la consommation de ces produits identifiés réduit l'anxiété due à l'acte d'incorporation et favorise la valorisation des productions issues de ce système. Derrière leur préférence pour ces produits, les consommateurs expriment leur attachement à un système agricole laitier.

Plus que pour la qualité des produits, la fromagerie était fréquentée pour son lieu. Les courses dans ce commerce était une occasion de rencontres. « **Du vendredi au dimanche, il y avait beaucoup de monde dans le magasin. La fromagerie était très importante sur la commune** » note un retraité. Une relation quasiment affective, sentimentale, s'est nouée entre la population et cette structure. La fréquentation de ce lieu de transformation de la production laitière des agriculteurs de la commune était un moyen de participer à la vie du village, de soutenir l'activité locale, de montrer son appartenance au groupe. Elle unissait les membres de la communauté. C'est pourquoi, tous les moments forts de la vie de la famille, tous les moments identitaires, étaient marqués par la fréquentation de ce lieu de cohésion sociale qu'était la fromagerie. Ainsi, celle-ci participait à l'intimité villageoise et familiale.

Au début de l'année 1998, la coopérative laitière de Saint-Etienne-du-Bois, dont l'existence sous la forme de petite unité de production remonte à la fin du XIX^e siècle, a arrêté son activité. Les années précédentes, elle avait dû fusionner avec celles des communes de Balanod (dans le département du Jura, à la frontière de l'Ain) et de Treffort, rassemblées sous le nom des « fromageries du Revermont ». La fermeture de cet établissement, perçue par tous comme un échec, est un sujet sensible que les habitants n'évoquent qu'à contrecœur. Les raisons de cette fermeture sont confuses et les avis sur les responsabilités de chacun divergent, les uns accusant les autres. Le Président des trois coopératives rejette la faute sur certains producteurs qui n'auraient pas soutenu la structure en difficulté financière, en ayant refusé la baisse du prix du lait et en ayant adhéré ailleurs. A l'inverse, certains producteurs ont émis des réserves quant à la gestion du Président. Beaucoup soulignent, ravivant par là les anciennes querelles entre Bressans et Cavais, que celui-ci était originaire de Treffort, sous-entendant qu'il aurait privilégié cette commune.

D'ailleurs, le choix de maintenir la coopérative de Treffort au détriment de celle de Saint-Etienne-du-Bois est perçu comme une grave erreur stratégique par les Stéphanois pour deux raisons principales. Tout d'abord, parce que la commune de Treffort n'étant pas traversée par un axe de circulation important, le point de vente, forcément moins accessible, est donc moins fréquenté que ne l'était celui de Saint-Etienne-du-Bois. Il ne pourra jamais attirer autant de clientèle de passage. Par ailleurs, l'implantation du

bâtiment, sur la place centrale du village, rend impossible tout projet d'agrandissement.

La fermeture de la coopérative est bien entendu regrettée par tous les Stéphanois parce qu'avec elle disparaissent des produits de qualité : « **on avait de bons fromages à la fromagerie de Saint Etienne** », se lamente une jeune Stéphanoise. Elle l'est encore plus par les personnes âgées qui, éleveurs, s'étaient, ainsi que leurs parents, mobilisées dans cette structure pour la faire fonctionner, parfois au prix de sacrifices. Avec cette fermeture, elles notent la disparition d'un lieu d'investissement des villageois et de sociabilité de la commune.

Pendant près d'un an, le point de vente de Saint-Etienne-du-Bois est resté ouvert, commercialisant les produits des deux autres Fromageries du Revermont, moins bien situées, avant de fermer définitivement, comme convenu, le 31 décembre 1998.

Depuis, le magasin de souvenirs de la Maison des Pays de l'Ain a repris la vente de produits laitiers, en particulier de ceux des coopératives de Treffort et de Balanod. Installé au rez-de-chaussée d'une grosse structure touristique comprenant, à l'étage, un restaurant habitué à recevoir des autocars de voyages organisés, ce commerce est fort différent du précédent. Il est situé à la sortie sud du bourg, à proximité des fermes touristiques des Mangettes et de la Claison, c'est-à-dire, contrairement à la fromagerie, assez loin du centre du village et des autres commerces. La diversité des aliments proposés est beaucoup plus grande. Aux produits laitiers des deux coopératives s'ajoute un large éventail de fromages d'ici ou d'ailleurs, ainsi que des aliments d'autres secteurs : des charcuteries, des conserves de foie gras, des volailles de Bresse, du miel, des confitures de lait, de nombreuses bouteilles de vin de toute la France, etc. Plus encore, ce magasin, de dimension importante, propose des souvenirs et des objets décoratifs : des cartes postales, des porte-clefs, bols ou sabots aux enseignes de Saint-Etienne-du-Bois, des gadgets au goût douteux, des poupées en habits folkloriques, etc. Le caractère est d'emblée touristique ; le folklore, la tradition, le local sont mis en avant, sans recherche d'authenticité, à l'attention d'un public peu exigeant : mis à part quelques productions effectivement locales, les autres produits sont d'une grande banalité et reposent sur l'image superficielle des produits dits de terroir. La vendeuse, non formée aux productions fromagères, est incapable de renseigner précisément sur l'origine des produits ou sur les techniques de fabrication.

Cette boutique « fourre-tout » n'est nullement appréciée par les anciens clients de la fromagerie. Si quelques-uns ont pris l'habitude de s'y rendre, c'est par commodité, n'allant pas à Bourg-en-Bresse, et pour la qualité des productions de la coopérative de Treffort (le comté en particulier, le fromage blanc, le beurre et la crème). Mais beaucoup, comme cette dernière, n'y vont pas : « **on fréquentait plus quand le magasin était à la fromagerie. Et c'est vrai que depuis que ça a cessé, là-haut, à la fromagerie, je n'ai pas pris, je n'ai pas suivi, si vous voulez. Si, j'y suis allée deux fois depuis que c'est ouvert. Pourtant c'est pas... je veux dire, ce n'est pas inaccessible, pour nous, en plus si on va à Saint-Etienne, c'est facile, pour y aller, mais je ne sais pas, on n'a pas pris l'habitude en fait, je pense que c'est ça** ». Les liens affectifs entre ce lieu d'approvisionnement et les consommateurs n'existent pas, comme ce fut le cas avec le point de vente de la fromagerie. Par rancœur contre la commune de Treffort, quelques Stéphanois refusent catégoriquement de s'approvisionner dans ce magasin : « **ils nous**

ont fait fermer notre fromagerie, on ne va pas aller leur acheter leurs fromages encore » s'insurge l'un d'entre eux. D'autres délaissent ce commerce car ils ressentent une perte d'identité des produits qui y sont commercialisés : « *on n'a pas l'impression que ce sont des produits locaux, alors qu'avant, c'était des produits de la fromagerie* ». Exprimant le même sentiment, un autre Stéphanois déclare : « *quand c'était la fromagerie, les gens savaient que c'étaient les produits de la fromagerie. Maintenant, le magasin des Pays de l'Ain, on ne sait plus d'où ça vient* ». Un fossé s'est creusé entre les clients et le commerce qui ne représente plus l'étape ultime du processus de fabrication. Une certaine méfiance s'est alors instaurée par rapport aux productions, qui sont moins clairement identifiées.

En somme, la fromagerie était un réseau d'approvisionnement très mobilisé pour l'achat en productions familiales en raison de la proximité des habitants avec les produits et le système productif. A Saint-Etienne-du-Bois, plus que dans les autres coopératives de la Bresse (celles de Foissiat et d'Étrez en particulier qui commercialisent leurs produits en grandes surfaces (Cf. Chap.3.1.4.)), les produits vendus dans ce point de vente se démarquaient de ceux proposés dans les autres commerces de la région puisqu'il s'agissait de produits au lait cru, dont les propriétés et les caractéristiques organoleptiques sont bien particulières. Nous reviendrons sur l'attachement des consommateurs à cette spécificité.

3.1.4. Les hyper et super marchés

Un certain nombre de grandes surfaces, dont quelques hypermarchés, se sont implantées en Bresse de l'Ain. Si Montrevel-en-Bresse, au centre de cette région, est doté de deux grandes surfaces, ces hyper et supermarchés sont surtout localisés à Bourg-en-Bresse et sa périphérie : Casino, Carrefour, E.D., Marché U (ex Guillot et Fils encore désigné par ce nom), Champion, Intermarché, etc. Ils sont actuellement une dizaine à pourvoir les besoins des habitants de cette région.

C'est dans cette agglomération que se rendent les Stéphanois qui s'approvisionnent en grandes surfaces. Le choix entre les divers établissements dépend de critères variés et personnels. La différence de prix est un premier argument. Mais les chalands ne font souvent la comparaison qu'avec un ou quelques produits pour établir leur classement, telle cette femme qui vante l'un de ces commerces parce que le prix des tablettes de chocolat n'y est pas cher et que celui-ci contient néanmoins 70% de cacao ! La proximité entre une grande surface et un autre lieu fréquenté (lieu de travail, autre commerce, etc.) influence également le choix des acheteurs. Le magasin Casino, situé à l'entrée nord de la ville, sur la route de Saint-Etienne-du-Bois, est donc fréquenté, pour des raisons de commodité, par nombre de Stéphanois. Enfin, ce peut être des questions d'horaires d'ouverture qui incitent les clients à fréquenter tel ou tel commerce : « *je travaille tous les jours, donc je fais mes courses le vendredi à midi, ce qui veut dire que je fais mes courses sur place, dans les magasins qui sont ouverts* ». Les grandes surfaces, contrairement au marché forain, ont d'emblée un rôle essentiellement économique et se doivent d'être fonctionnelles. Les critères d'élection de tel ou tel établissement sont avant tout perçus comme rationnels par les acheteurs. L'affectif n'est pas aussi sollicité que lors

des achats sur le marché : on n'y flâne pas avec le même plaisir même si certains extras sont accordés, aucune rencontre n'y est organisée, les discussions sont limitées.

« **Je fais toutes mes courses chez Casino, comme ça c'est fait pour la semaine** » : plusieurs informateurs ont présenté les grandes surfaces comme lieu unique de leurs approvisionnements. En réalité, si les grandes surfaces représentent une part importante du ravitaillement alimentaire, les consommateurs sélectionnent ce qu'ils acquièrent dans ces magasins : tout ne peut pas y être acheté. Les aliments qui sont procurés par ce réseau sont les aliments les moins symboliques, les moins affectifs. Il ne s'agit nullement d'une alimentation intime. Les Stéphanois y achètent les produits de base, du quotidien, les aliments les moins marqués culturellement : le lait U.H.T., le sucre, les céréales, les merguez, la moutarde, le jambon sous vide, etc.

Néanmoins, les grandes surfaces proposent un certain nombre de productions locales. Les tartes au fromage, celles à la crème, au sucre ou à la frangipane sont courantes dans ces commerces : certains établissements sollicitent pour leur confection des boulangers de la région. Sont également vendus du boudin, du civier, du saucisson à cuire parfois élaborés par des charcutiers semi-industriels ou industriels locaux et des poulets de Bresse. Quant aux produits laitiers locaux, ils ont pénétré massivement les linéaires des hyper et supermarchés. Le beurre, la crème, les fromages blancs, les fromages frais²⁴⁹, le fromage fort et le pourri des coopératives bressanes (La Laiterie de la Bresse à Bourg-en-Bresse, le Coq d'Or à Foissiat, La Laiterie d'Étrez pour les principales) sont commercialisés dans la plupart des grandes surfaces locales et, pour quelques produits de certaines marques, dans les grandes surfaces de la région Rhône-Alpes. Quant au comté, il est bien entendu présent dans les linéaires, en libre accès et à la coupe, mais il ne s'agit généralement pas des fromages fabriqués dans les coopératives locales. Il provient massivement du Jura. Par contre, un certain nombre de productions locales sont absentes de ces commerces : ceux-ci ne proposent ni tarte à la courge, ni farine de gaudes, ni courge à cochon, ni melone, ni chapon, ni pigeons, ni variétés anciennes de haricots, de pommes et de poires et bien sûr ni courge à confiture, ni paria ou vincuit.

Si ces productions locales sont commercialisées dans les hyper et supermarchés, prouvant l'existence d'un nombre suffisant d'acheteurs, il semble que toute une partie de la population les ignore, très probablement les personnes les plus attachées au milieu rural et agricole. En effet, parmi les habitants rencontrés à Saint-Etienne-du-Bois, rares sont ceux qui se fournissent massivement en productions locales dans les grandes surfaces. Parmi les produits de la boulangerie pâtisserie, seul un homme, jeune, a précisé y acheter occasionnellement des tartes au fromage. Peut-être parce que ses parents, présents lors de cette discussion, lui paraissent dubitatifs, il ajouta « **on en trouve des très bonnes en grandes surfaces** », avant de préciser, comme pour les rassurer : « **mais les galettes au sucre ou frangipane, j'y prends en boulangerie** ». Les charcuteries ou les volailles de Bresse ont, elles aussi, peu de succès auprès des Stéphanois. Seuls les produits laitiers, parmi les productions locales, font l'objet d'achats fréquents en super et hypermarchés, et ceci plus encore depuis la fermeture de la

²⁴⁹ En particulier ceux destinés aux préparations des tartes ou flans de fromage.

fromagerie à Saint-Etienne-du-Bois : les fromages blancs, le beurre, la crème, le fromage fort et le comté. Si certains acheteurs sont peu attentifs, d'autres privilégient les productions des coopératives locales (Cf. Chap.4.2.). Bien entendu est également acheté dans ces commerces, mais il ne s'agit pas d'une production traditionnelle et locale au sens ethnologique, le fromage Bresse bleu, fabriqué dans les entreprises de Servas et de Grièges.

En fait, il ne viendrait pas à l'idée des consommateurs d'y chercher les aliments les plus intimes, les produits régionaux, les productions auxquelles ils tiennent particulièrement et qui participent à leur identité. Ainsi, cette jeune femme ne peut pas imaginer que des pigeons, volaille à laquelle elle est particulièrement attachée pour des raisons familiales, puissent être vendus en supermarchés : « **enfin, moi j'en ai jamais vu. Enfin, j'ai jamais trop regardé non plus, vu que j'en avais à la maison, donc j'ai jamais regardé, mais peut-être que...** ». C'est elle encore qui, habitant un temps à Aix-en-Provence, et ayant des difficultés à trouver des fromages blancs en faisselle pour faire une tarte au fromage, reconnaît ne pas avoir pensé à en chercher en grandes surfaces. Elle explique que « **c'est vrai que pendant longtemps, en grandes surfaces, on ne trouvait pas de fromages faisselles, comme on trouve maintenant** » avant d'ajouter que « **je n'aurais peut-être pas l'idée d'aller en chercher en grandes surfaces** »²⁵⁰.

Il convient ici de noter l'importance du regard sélectif des consommateurs dans les commerces. Cette jeune femme, mais elle n'est pas la seule, ne cherchant pas à se procurer tel aliment, ne le voit pas dans les rayons bien qu'il s'y trouve. Nous avons personnellement vécu cette situation à propos de l'une des productions locales bressanes. Avant le début de cette recherche, nous ne connaissions pas le fromage fort et n'en avons jamais remarqué dans les commerces de notre région d'habitation. Après l'avoir découvert en Bresse, nous avons constaté que la plupart des magasins de notre région en vendaient également. Auparavant inconnu, ce produit ne retenait pas notre attention alors que, désormais, notre regard s'arrête sur ce qu'il identifie. Ceci confirme le rôle de la connaissance - et de la reconnaissance - dans le rapport que les consommateurs entretiennent avec leurs aliments.

La grande distribution présente l'image d'un circuit moderne, jeune, qui s'oppose à celle des commerces de villages, plus traditionnels, moins innovants. C'est pourquoi cette autre jeune femme, qui a qualifié les gaudes de « truc de vieux », suppose qu'elles ne doivent pas être commercialisées dans les supermarchés, ce qui lui fait dire, dans un premier temps, qu'elles ne sont plus commercialisées du tout ! « **ça ne se vend pas. Je crois que maintenant, à part chez les boulangers... de toute façon, ça ne se trouve pas en grande surface** ».

La grande distribution est le réseau de l'innovation. Elle permet la découverte alimentaire et satisfait le pôle néophile des consommateurs. Une octogénaire précise le déroulement de ses achats : « **maintenant y a quand même de la fantaisie. Je suis allée l'autre jour au Stock, à Viriat, je suis allée chercher du sucre [...], je me suis**

²⁵⁰ Ce témoignage a été collecté avant la fermeture de la fromagerie à Saint-Etienne-du-Bois, point de vente où elle avait l'habitude de s'approvisionner.

trouvée sur un rayon où y avait des petites tranches de pâté de poisson. Alors j'en ai pris une tranche. Je ne sais pas ce que ça sera d'ailleurs. Mais voilà, on va prendre quelque chose pour essayer, pour savoir ce que c'est ». La diversité incite aux changements alimentaires.

Cependant, les produits des grandes surfaces essuient souvent l'image de produits de moindre qualité. Nous avons déjà donné des exemples de citations, dont une portant sur du fenouil, dans lesquels les consommateurs dévalorisent les produits des grandes surfaces par rapport à leurs homologues domestiques. En pénétrant les grandes surfaces, les aliments perdent de leur identité et deviennent ces Objets Comestibles Non Identifiés²⁵¹. Les produits transformés font l'objet de la part de certains d'une méfiance : *« on sait pas bien ce qu'il y a dedans. Est-ce qu'il y a des produits pour conserver, des produits... moi c'est pas bien souvent que je me laisse tenter par ça. J'aime bien savoir quand même à peu près ce que je mange, quoi. Puis j'aime les produits naturels »* déclare l'octogénaire précédemment citée. Face aux aliments de ce type de commerce, les attitudes et les discours des Bressans sont les mêmes que l'ensemble des consommateurs français, c'est-à-dire qu'ils sont souvent teintés, comme chez cette personne, d'ambivalence, et reflètent à la fois l'attirance et la prudence pour la nouveauté alimentaire. La méfiance, la suspicion, l'appréhension peuvent apparaître vis-à-vis de ces aliments.

En somme, si les grandes surfaces permettent aux Stéphanois de s'approvisionner de manière massive en productions courantes, de base, elles sont peu sollicitées pour les aliments avec lesquels les consommateurs ont plus de connivence. Certains aliments, pourtant accessibles dans la grande distribution, n'y sont jamais achetés. Certains consommateurs sont persuadés qu'il y a incompatibilité entre ce type de réseau et ces produits. Il apparaît alors une classification des aliments en fonction de la possibilité qu'ils soient commercialisés ou non en grandes surfaces : plus ceux-ci mobilisent l'affectif, plus ils sont intimes, proches des consommateurs et connus de ces derniers, moins il semble probable de les trouver en grande surface ; plus ils sont anodins, neutres et impersonnels, plus ils risquent d'y avoir leur place.

3.1.5. Les commerces de proximité

Bien qu'ayant fortement chuté, le nombre de commerces de proximité implantés dans les villages reste assez élevé en Bresse. Les principales communes possèdent une boucherie charcuterie et une, voire deux, boulangeries pâtisseries. Les épiceries, moins nombreuses, sont néanmoins courantes. Lorsqu'il n'y en a pas, les bouchers ou les boulangers proposent souvent, en complément de leurs produits, quelques denrées de l'alimentation générale, pour dépanner leurs clients : produits laitiers, conserves, aliments de base, parfois quelques surgelés, etc.

A Saint-Etienne-du-Bois, le bourg comprend une boucherie charcuterie, deux boulangeries pâtisseries (distinguées par les habitants soit par le nom des commerçants soit par leur localisation dans la rue principale qui est montante : « celle d'en bas » et

²⁵¹ Claude Fischler, 1993 (1990), p.218.

« celle d'en haut »), une épicerie (deux il y a quelques années de cela), un grainetier, une « crèmerie » (le point de vente de la fromagerie jusqu'à la fin de 1998, puis le magasin de souvenirs en limite du bourg), trois restaurateurs. Au-delà du domaine alimentaire, - le nombre de ces commerces permettant d'évaluer la taille et le dynamisme de la commune -, sont également implantés un tabac-presse-bar, un fleuriste, une pharmacie, un tapissier décorateur, un magasin d'appareils Hi-Fi, etc.

Actuellement, les commerces alimentaires de Saint-Etienne-du-Bois n'ont guère de fervents clients. Si les habitants s'y rendent, c'est par commodité mais aucun n'a exprimé un attachement à l'un ou l'autre des fabricants comme ce fut le cas, il y a quelques années, pour l'un des boulangers dont les brioches et les tartes ont marqué le souvenir des Stéphanois qui l'ont connu. Une habitante regrette : **« y a un temps, y avait l'ancien boulanger en bas, monsieur C., ben le pain était bien meilleur qu'en haut. Au niveau des brioches, on ne retrouvera jamais les brioches que C. faisait avant. Ah oui, elles étaient légères, elles étaient excellentes. La brioche de C. elle avait quelque chose, elle était... C'est vrai que maintenant on n'a pas les mêmes... ça manque un peu. Ma mère en achète, mais je ne sais pas où. Elle doit la prendre à la boulangerie du bas, elle est bonne, mais il manque un petit quelque chose, je trouve que c'est pas la même chose »**. La fidélité aux commerces de Saint-Etienne-du-Bois est désormais moins forte. Certains Stéphanois achètent leurs brioches sur le marché ou dans d'autres communes. Ainsi, si les uns et les autres se demandent respectivement chez quel boulanger ils se fournissent, c'est souvent par simple curiosité, peut-être car le consensus est difficile à établir sur la qualité de l'un ou de l'autre. Après m'avoir interrogée avec un vif intérêt sur mes pratiques et alors que je lui retournais sa question, cette interlocutrice se reprend : **« je demande comme ça, parce que j'aime bien savoir. Moi, ça dépend, ça dépend où je me gare. Si je me gare vers l'église, je vais en bas, si je me gare à la mairie, je vais en haut. Mais te dire où il est le meilleur, ça je ne pourrai pas te le dire »**. Par contre, deux boulangeries des communes voisines bénéficient d'une telle réputation que les habitants de Saint-Etienne-du-Bois s'y rendent régulièrement : il s'agit de la boulangerie de Bénay où le pain cuit au feu de bois présente une spécificité marquée que les consommateurs savent reconnaître et de la boulangerie de Villemotier, où celui-ci est également cuit au feu de bois mais désormais de manière moins traditionnelle. Aux yeux des consommateurs, l'attrait pour la cuisson au feu de bois justifie largement, au moins les week-ends, un aller-retour de près d'une douzaine de kilomètres pour se procurer ces produits.

Si malgré la concurrence des grandes surfaces, les boulangeries pâtisseries et les boucheries charcuteries sont régulièrement fréquentées pour l'achat d'un certain nombre de produits génériques (viande rouge, pain, plats cuisinés, etc.), l'acquisition des productions locales partage plus largement les Bressans. Seul un certain nombre d'entre eux achètent régulièrement des tartes, du boudin ou du civier chez les artisans. Ces consommateurs sont majoritairement des personnes seules (veuves ou célibataires), des jeunes, des personnes qui ne cuisinent pas beaucoup ou qui sont originaires d'une autre région. A l'inverse, toute une partie de la population ne se procure jamais ces productions locales en magasin : soit elles les fabriquent soit elles les obtiennent par d'autres réseaux (dons et vente lors de manifestations associatives), soit elles préfèrent ne plus en

consommer. Il s'agit de personnes qui ont une exigence particulière vis-à-vis de ces produits et qui sont dans une proximité plus grande avec le système de production, qui sont en somme des consommateurs connaisseurs. De manière globale, ces productions locales achetées chez les artisans sont moins appréciées que leurs homologues faites maison, mais plus valorisées que celles vendues en grande distribution. Nous allons voir que, si les tartes artisanales sont seulement moins exaltées que celles faites par les particuliers, les charcuteries du secteur professionnel font l'objet d'un discours nettement dévalorisant.

Quant aux volailles de Bresse, les habitants locaux s'abstiennent d'en acheter dans les boucheries charcuteries en raison de leur prix élevé²⁵².

« En boulangerie, j'achèterais plutôt un gâteau autre qu'une tarte »

Concernant les produits de pâtisserie, les achats des Stéphanois rencontrés sont assez limités, l'auto-production en tartes occupant une place importante. Certaines personnes déclarent ne se procurer qu'exceptionnellement des pâtisseries : leur choix se porte alors sur des desserts assez élaborés, qu'elles ne savent pas fabriquer : **« si on prend quelque chose chez le pâtissier, ce sera plus volontiers un gâteau. Ou des gâteaux portion, trois gâteaux différents selon le goût de chacun. Plutôt qu'un... comme on n'est que trois, c'est vrai que les gâteaux entiers si vous voulez, ça fait pas mal. Et puis on n'y va pas tous les jours, non plus, parce que c'est pas donné »**. Payantes, ces pâtisseries doivent marquer la rupture avec la fabrication domestique et le quotidien. Selon cette logique, les consommateurs émettent des réticences à acheter des tartes qui évoquent un dessert banal, même chez ceux qui, comme cette dernière, ne prennent pas le temps d'en confectionner : **« les gâteaux, je pense que ça sort plus de l'ordinaire, pour moi, c'est un peu plus... la tarte ça fera plus tous les jours que le gâteau. C'est arrivé qu'on aille en course, un samedi après-midi, de s'arrêter dans une pâtisserie manger un gâteau. Mais je ne me vois pas m'arrêter dans une pâtisserie pour manger un bout de tarte »**. Ce type de réflexion est courant auprès d'une partie de la population. S'il arrive que ces personnes achètent une tarte dans une boulangerie, ce sera par manque de temps ou par commodité : **« on achète rarement des galettes, nous. Oh ça arrive, si, parce que l'autre jour j'ai acheté une tropézienne. L'autre jour, j'étais en panne, bon j'avais rien, j'ai acheté une tarte, tropéz... comment ça s'appelle ? Tropézienne, oui ? J'étais prise de cours »**. Le mari de cette Stéphanoise ajoute, comme pour justifier son acte : **« oui, mais ça s'est décidé le matin qu'ils venaient le soir, et puis t'avais autre chose à faire »**. Le choix s'est porté sur un dessert que cette femme associe à la catégorie des tartes, une tropézienne, mais qui n'appartient pas au corpus des tartes qu'elle prépare habituellement. Néanmoins, dans certains ménages, les cuisinières ne fabriquent plus aussi couramment des tartes et ont recours au commerce. Elles portent alors un jugement négatif sur leur comportement : **« j'en faisais souvent quand on était à la ferme. Toutes les semaines, il y avait mes trois tartes. Maintenant, on achète. On devient paresseux... »**. Parmi les personnes qui achètent occasionnellement des tartes en boulangerie, nous avons essentiellement

²⁵² Leur prix s'élève en moyenne à 10,50 euros le kilo (soit approximativement 70F/kg), sachant qu'un poulet varie autour de 2kg.

rencontré des personnes seules, qui ne cuisinent pas beaucoup. Elles achètent des tartes lorsqu'elles attendent des parents ou des amis. Cette personne âgée, qui reçoit souvent des visites inopinées de son entourage, ne prépare jamais de tarte mais préfère en acheter régulièrement en boulangerie : « **oh, je fais peu de tartes, moi. Parce que je suis toute seule, alors ça me dit pas grand chose de faire. Si on fait une tarte pour le dimanche, si je pense avoir du monde, je n'ai personne, alors après je suis obligée de la partager en huit et de la surgeler. Alors non. Mais y a des fois, le dimanche matin quand je prends mon pain, je dis "tiens tu vas peut-être avoir un tel". Mais alors si j'ai personne, je la partage et je la mets au congèle [...] et un jour où j'ai un repas qui est un peu court, je me prends un morceau de tarte** ». Selon ses propos, ne pas partager une tarte avec des invités est plus ingrat lorsque celle-ci est faite maison que lorsqu'elle a été achetée.

Si les tartes sont rarement achetées en boulangerie par nos interlocuteurs, il semble que ce ne soit pas pour des questions de qualité des fabrications. « **D'ailleurs, elles sont très bonnes, ah oui, oui, elles sont bonnes** » reconnaît une cuisinière, habituée à faire ses tartes, à propos de celles qui sont commercialisées en boulangerie pâtisserie. De nombreux témoignages s'accordent sur cette impression : la valeur des fabrications artisanales est tout à fait reconnue par les particuliers, qu'ils en confectionnent ou non. Mais le statut de ce produit rend difficile sa commercialisation auprès de toute une partie de la population : dans les représentations, les tartes continuent d'appartenir à la catégorie des productions domestiques, dont les savoir-faire sont accessibles à tous. Plusieurs informateurs ont d'ailleurs évoqué la raison du prix des tartes qui leur semble excessif.

Quant aux brioches, puisque rares sont les particuliers qui en font, elles sont donc achetées, généralement en boulangerie pâtisserie. L'informatrice qui avait reconnu acheter désormais, « par paresse », des tartes, déclare avec beaucoup moins de retenue : « **chez le boulanger, on aime bien la brioche** ».

« Je ne sais pas comment ils font, moi, les bouchers »

L'attitude des consommateurs vis-à-vis des charcuteries locales est plus virulente. Comme pour les tartes, un certain nombre de Stéphanois achètent régulièrement du boudin et du civier en charcuterie. Les ventes de ces produits sont considérables en saison. Parmi les informateurs rencontrés, ceux qui s'approvisionnent chez les artisans en boudin et civier sont essentiellement de personnes seules, âgées, dont quelques-unes tuaient autrefois un porc pour leur consommation et avaient donc l'habitude de manger des charcuteries maison. Cependant, parmi cette dernière catégorie de personnes, beaucoup ont arrêté de consommer du boudin et du civier lorsqu'ils n'ont plus bénéficié de leurs productions. Leurs propos vis-à-vis des productions artisanales sont particulièrement négatifs et méritent de s'y attarder. Ils ne sont pas représentatifs de l'ensemble de la population bressane, mais des personnes, originaires du milieu agricole, qui faisaient - ou dont les parents faisaient - appel à un tueur pour confectionner leurs charcuteries à partir d'un porc élevé à la ferme.

L'exigence de ces consommateurs connaisseurs est très élevée. L'irrégularité de la qualité des produits ne leur semble pas acceptable : « **je ne sais pas ce qui s'est passé,**

y a une année, quelque fois, le boudin était vraiment pas bon : ou trop salé, ou trop... mais enfin, cette année, j'en ai acheté une fois ou deux, ça a l'air plus régulier. Je ne sais pas ce qui s'était passé cette année-là, mais je ne savais plus si j'allais le [son fils] régaler ou pas » se souvient une cliente de la charcuterie d'une commune voisine de Saint-Etienne-du-Bois. Moins patiente, une autre informatrice déclare avoir arrêté de consommer du porc à la suite d'une expérience fâcheuse : « **c'est peut-être une idée, mais une fois, j'avais acheté un rôti de porc, quand on n'élevait plus de cochon et j'avais acheté un rôti de porc qui avait été immangeable, alors là, ça m'avait dégoûté. Et je me dis, finalement, on trouve du bon veau maintenant, autant acheter de la bonne viande** ». Plutôt que d'être déçue par un produit qu'elle connaît trop bien, cette consommatrice préfère acheter une viande qu'elle n'avait l'habitude de consommer qu'occasionnellement et qui n'était pas fabriquée de manière domestique.

Ces consommateurs connaisseurs achètent rarement du civier et du boudin en charcuterie. Beaucoup précisent que « **c'est assez rare qu'on trouve du boudin chez les charcutiers qui soit aussi bon que ceux que le boucher faisait jadis** ». D'autres sont plus directs : « **civier, boudin, on n'en trouve pas de bons** ». Lors d'un entretien collectif, un des participants interpelle ses amis : « **vous trouvez du bon boudin, vous ? ... Moi, j'en trouve point de bon** ». Nous allons voir que certains consommateurs, nettement méfiants, tiennent un discours beaucoup plus corrosif et dévalorisant vis-à-vis des charcutiers. Ces propos ne visent pas directement un artisan, qui pourrait travailler particulièrement mal, mais l'ensemble de la profession sans distinction. D'ailleurs, les commerçants de la commune où sont domiciliés les informateurs tenant de tels propos sont généralement épargnés : les locuteurs déclarent ne pas pouvoir donner d'avis précis sur ces professionnels, nominativement désignés. Leurs discours concernent plutôt une catégorie entière dont ils ne connaissent pas précisément les sujets et s'expriment au travers de l'emploi du pronom personnel « ils » qui permet de « **désigner des personnes qu'on préfère ne pas mentionner mais qu'on tient pour responsables de l'action désignée par le verbe** »²⁵³. De nombreuses insinuations, parfois contradictoires, prennent la forme de rumeurs, très globalisantes, qui circulent à propos de ces productions locales fabriquées artisanalement. Ces discours sont avant tout tenus par ceux qui reconnaissent ne pas acheter de boudin et de civier dans les charcuteries.

Concernant le civier artisanal, les plus réservés des informateurs soulignent qu'ils ne l'apprécient pas beaucoup : « **on n'en achète, heu, jamais, parce que j'en ai eu acheté une fois ou deux puis tu ne l'as pas trouvé bon** » dit cette retraitée, en interpellant son mari. Beaucoup précisent qu'ils ne retrouvent pas la charcuterie qu'ils consommaient lorsqu'ils tuaient leurs propres porcs. Mais d'autres expriment plus directement de la méfiance vis-à-vis des méthodes et techniques des professionnels. Ils les accusent, parfois sous forme hypothétique, de diverses négligences et préparations incorrectes, qu'ils considèrent souvent comme de véritables escroqueries. Ils présument tout d'abord que les artisans ajoutent de la gelée artificielle lors de la préparation : « **ils mettent sûrement de la gelée, moi je crois. Ils mettent de la gélatine en paquet. On sait pas mais enfin...** ». Cette pratique, supposée par certains consommateurs, est dénoncée

²⁵³ Robert (Le Nouveau Petit...), 1993, p.1124.

pour plusieurs raisons. Tout d'abord parce qu'elle permettrait d'augmenter le volume de civier fabriqué avec une même quantité de viande et donc de vendre de l'eau : **« les charcutiers ils le font plus léger [c'est-à-dire avec moins de viande et plus de gelée]. Parce qu'il y a moyen d'en faire davantage avec un peu plus de gélatine. Evidemment, ça leur permet de vendre de la flotte »**. Par ailleurs, cette gelée n'est pas perçue comme naturelle et ne correspond pas aux fabrications domestiques : **« ça c'est de la gélatine naturelle. Y a rien de plus naturel... aucun additif, rien, rien du tout. Ni gelée, ni rien »** précise une cuisinière à propos de son civier, pour l'opposer à celui des commerces. De manière générale, les assaisonnements réalisés par les charcutiers sont critiqués et accusés de contenir trop d'adjuvants : **« les assaisonnement ne sont plus les mêmes. Alors que nous, les assaisonnements, ils étaient réduits à des légumes, heu, une feuille de laurier, une branche de thym alors que maintenant, on met des herbes de Provence, on met des tas de choses, heu, du persil, des conservateurs, que de toute façon, nous on ne mettait pas autrefois. C'était vraiment naturel, c'est tout »**. Quant aux carottes, pourtant présentes dans le civier domestique, elles deviennent, de la même façon que la gelée, un abus lorsqu'elles apparaissent dans les préparations artisanales : **« le charcutier, il laisse les carottes souvent parce que finalement vendre des carottes au prix de la viande, ça vaut le coup »** déclare le mari d'une cuisinière qui a pourtant pour habitude de laisser quelques morceaux de ce légume dans son civier. Mais les accusations les plus courantes portent sur la matière première utilisée. La nature de la viande suscite des interrogations : **« ils mettent des bouts de viande, on voit bien quand on en achète. C'est pas toujours qu'il y a que du porc. On voit que c'est plus ou moins rouge, donc y a du boeuf, ou du veau, ou je ne sais pas... »**. Dans le civier artisanal entreraient donc d'autres viandes que celle de porc. N'étant plus témoins de la fabrication, les consommateurs donnent libre cours à leur imagination. Peut-être en raison de la pratique domestique qui consistait autrefois à récupérer les petits morceaux de chair pour les ajouter au civier, cette charcuterie est perçue comme recevant les déchets des bouchers charcutiers, en somme comme leur servant à se débarrasser de ce qui devrait être jeté. Voici deux extraits d'entretiens éloquentes à ce sujet, menés auprès de deux couples de Stéphanois :

Premier extrait :

- « Autrefois on tuait notre porc et on faisait le civier avec la tête du porc, les pieds, alors que maintenant, les bouchers ils mettent autre chose dedans. Ça fait un civier qui est plus rouge et qui a toutes les petites tombées de viande. Au lieu d'y jeter, d'y mettre à la poubelle, ça passe dans le civier. - S'il reste des petits morceaux, des petites tombées, ça passe. - Qu'est-ce que vous appelez des tombées ? - Ben quand y a des découpes de la viande, même, même, du boeuf, n'importe quoi, du veau, y a toujours des petits... des bouts de viande... »

Second extrait :

- « C'est du pur porc [le nôtre]. Alors que les bouchers charcutiers des fois ils mettent un peu leurs, leurs restes, les déchets.... - On sait pas trop quoi. - ... enfin, les déchets je m'entends, pas des choses avariées mais quelquefois ils mettent un petit peu de la viande... des restes. - Voilà, des restes. - Des trucs qu'ils mettent dedans, qui fait qu'ils ont un civier un peu plus rouge et qui n'a pas la qualité de, du civier... - Ah ben c'est pas le même goût »

La différence de couleur du civier est souvent évoquée, comme dans ces deux exemples. Cette charcuterie, lorsqu'elle est fabriquée par les artisans, n'aurait pas le même aspect que celle faite par les particuliers : « **celui qu'on trouve chez les charcutiers, il est plus ou moins rouge, il est plus ou moins...** ». Cette couleur rouge²⁵⁴ qui rappelle la viande de boeuf approuve l'idée que les bouchers charcutiers ajouteraient des restes de viande. Ce n'est point l'apport de viande de boeuf qui gêne les consommateurs, mais le fait que ce soit des restes. Ainsi, ceux-ci refusent qu'en entrant dans la sphère commerciale, cette charcuterie continue à avoir le statut qu'elle avait dans la sphère domestique, à savoir celui de production secondaire qui permet d'utiliser tous les restes et résidus.

L'impression que les charcutiers mettent leurs restes de viande dans le civier est confirmée par une pratique qui leur est également attribuée et dont les consommateurs leur font le reproche : les charcutiers auraient pour habitude de hacher les viandes afin de cacher ces morceaux indésirables. « **Les bouchers ont toujours fait comme ça, [de hacher la viande], enfin moi, c'était ma grand-mère qui disait 'oh mais les bouchers ils font comme ça, parce qu'ils mettent de la viande de boeuf, ils mettent de la viande de boeuf et puis ils laissent beaucoup cuire', et puis après comme c'est bien bien cuit, vous comprenez, ça se défait tout quoi. Mais je ne sais pas si c'est vrai ou pas vrai. Mais ça se peut** ». Dans le doute, cette consommatrice décide de retenir l'hypothèse de la véracité ! Cette accusation de hacher la viande revient régulièrement dans les propos des Bressans. Elle explique à leurs yeux les différences d'aspect entre les deux types de civier. Au-delà des différences de texture, hacher est perçu comme un acte de paresse par rapport à une découpe au couteau : « **le boucher maintenant, il ne se casse pas la tête pour y faire. Il le broie tout, c'est une pâte** ». Enfin, il est parfois reproché aux artisans de ne pas prendre le temps de faire suffisamment cuire la viande : « **les bouchers, j'ai pas l'impression qu'ils le laissent cuire si longtemps. Je sais pas comment ils le font moi, les bouchers** ». Notons que ce reproche contredit l'accusation précédemment rapportée relative à une très longue cuisson permettant de cacher la viande de boeuf.

Cette dernière remarque exprimée par une informatrice particulièrement méfiante, éclaire largement les propos tenus par ces consommateurs. En fait, ces divers soupçons et critiques expriment le passage d'une production de la maisonnée, où la fabrication est familière, réalisée sous le regard des mangeurs, souvent même par eux, vers la sphère artisanale où le processus s'opère hors de leur vue : « **on ne sait pas ce qu'il y a dedans** » conclut l'une de ces personnes qui signale à nouveau la couleur rouge du civier. Un écart s'est creusé entre les différentes préparations. Un sentiment de dépossession est clairement ressenti par les consommateurs qui ne maîtrisent plus le déroulement de la fabrication de cet aliment. Au travers des divers reproches parfois contradictoires (faire trop ou pas assez cuire la viande ; mettre du boeuf, viande plus chère que celle de porc), les consommateurs accusent les professionnels de s'être appropriés un savoir-faire familial. Ces derniers, en commercialisant ces produits, les ont introduits dans un système financier alors qu'ils relevaient autrefois d'échanges sociaux : la fricassée, amenée lors de l'abattage du porc familial, comprenait inéluctablement du

²⁵⁴

Il est probable que la différence de couleur perçue par les consommateurs proviennent de l'utilisation, par certains professionnels, de salpêtre, nitrate qui tend à modifier la couleur des chairs.

boudin et du civier. Ces charcuteries étaient donc offertes gracieusement et gratuitement, aux voisins et parents.

Comme pour le civier, le discours de certains Bressans - généralement les mêmes - relatif aux fabrications artisanales du boudin est suspicieux. Là encore une méfiance s'instaure par rapport aux pratiques des professionnels. Il leur est reproché de ne pas mettre suffisamment de crème fraîche (« **elle tombe à côté quoi !** ») par économie : « **les charcutiers, ils font moins bon parce qu'eux, il faut qu'ils gagnent leur vie avec. Alors ils en mettent moins** ». Cette remarque confirme l'hypothèse selon laquelle le reproche est avant tout de commercialiser ce qui ne relevait pas de la sphère marchande. Ainsi la fabrication artisanale, parcimonieuse, basée sur la rentabilité, se distinguerait d'une fabrication domestique, généreuse, qui ne compte pas les ingrédients : « **ils [les tueurs dans les fermes] mettaient plus de crème** ». A nouveau, les charcutiers sont accusés de mélanger des matières premières d'origines animales différentes : « **ils mettent peut-être un peu du sang, d'autres sangs que du sang de porc, j'en sais rien ?** ». A cette accusation, l'époux de cette dernière en apporte une autre : « **oh mais c'est pas ça. Ils mettent d'autres assaisonnements que nous on ne met pas. Parce que c'est vrai que les charcutiers mettent beaucoup trop de noix de muscade par exemple** ». Les aromates ne sont plus les mêmes que ceux utilisés dans les fermes. En fait, la moindre divergence par rapport aux fabrications domestiques sert d'argument pour critiquer le produit artisanal.

En somme, ces productions, qu'il s'agisse des tartes, du boudin ou du civier, apparaissent comme des pis-aller des productions maison. Elles sont achetées soit parce que les personnes manquent de temps ou de moyens matériels, soit parce qu'elles se disent paresseuses, soit parce qu'elles ne savent pas cuisiner (souvent les hommes), etc. En fait, c'est toujours en raison d'un argument que l'on peut qualifier de négatif que ce réseau d'approvisionnement est sollicité. Les discours ne vont pas dans le sens d'une valorisation des productions artisanales : elles ne sont pas achetées, contrairement par exemple aux autres gâteaux, car considérées comme meilleures, mieux réussies, plus belles ou encore plus distinguées. L'entrée dans la sphère marchande de ces productions encore largement assimilées à des productions domestiques n'est pas évidente et fait l'objet de résistances. Par contre, les brioches, dont le savoir-faire n'appartient plus au patrimoine familial et dont la majorité des consommateurs ne peut pas faire de comparaison avec des productions domestiques, jouissent d'une image qui peut, en fonction des compétences de l'artisan, être particulièrement favorable.

Les produits fabriqués par les artisans ne sont pas tout à fait les mêmes que ceux que les consommateurs ont connus ou connaissent. En changeant d'échelle de production, le produit se modifie inéluctablement. Or l'écart est d'autant moins supportable que les consommateurs sont familiers du produit. Nous verrons que, concernant le civier, les exigences organoleptiques de ces connaisseurs sont très subtiles.

3.1.6. Approvisionnement auprès des producteurs agricoles et des grossistes

En milieu rural, l'approvisionnement en produits agricoles, directement auprès des

producteurs, sans intermédiaire professionnel, est courant. En effet, l'accès aux fermes, en tant que structures d'approvisionnement, est aisé : les déplacements sont moindres, les aliments produits sont connus, les agriculteurs sont souvent des proches dont on sait les habitudes. Outre les exploitants en activité, certains particuliers fournissent également des productions agricoles. Ce sont des agriculteurs à la retraite qui ont maintenu certaines de leurs activités sous une forme réduite : ils ont conservé une vache ou quelques volailles et continuent à commercialiser leurs productions auprès de leurs clients les plus proches. Par ailleurs, sans être à proprement parler agriculteurs, certaines personnes élèvent des animaux (porcs, volailles, lapins, etc.) dont ils effectuent la commercialisation au sein de leur entourage (collègues, amis, voisins, parents). Auprès de ces divers producteurs, les Stéphanois se procurent essentiellement du lait cru, des oeufs, des volailles, des lapins.

Comme l'acheteur se rend directement chez son fournisseur, la proximité avec ce dernier est encore plus grande que sur le marché forain. Dans ce contexte, les produits acquis jouissent d'une image extrêmement favorable. Supposés avoir été produits comme l'auraient fait les consommateurs, ils sont particulièrement appréciés : ils répondent aux exigences des Bressans. Ainsi cette Stéphanoise, qui n'élève plus de lapins et qui n'en a pas mangé depuis quelque temps, déclare : « **ce serait le moment de chercher un bon gros lapin. Pas les petits jeunes lapins qu'on trouve dans le commerce. On cherchera chez des particuliers, qui font leurs lapins, qui les nourrissent encore bien avec des déchets du jardin, ça fait un lapin qui n'est pas tout jeune, qui est rassis, ça fait une bonne viande, c'est ce qu'on achètera** ». Pour ces consommateurs, l'achat auprès des producteurs est un circuit spécifique qui ne s'apparente pas aux commerces classiques : il se situe entre la sphère commerciale et la sphère domestique. Pour cette raison, les produits que l'on y trouve ne sont pas non plus les mêmes que dans les commerces. Le lait est incomparable : « **du lait en boîte, comme ça, je ne peux pas le boire, moi, je peux pas y avaler. Alors que du lait, ..., moi je peux bien boire un demi litre, facile, à la suite** ». Les produits obtenus grâce à la vente directe présentent des critères d'identification élevés et offrent une garantie sur des conditions de fabrications proches de celles qui sont privilégiées par les consommateurs. Par ailleurs, l'aspect financier n'est pas négligeable : les prix sont moins élevés qu'en fin de chaîne, après une série d'intermédiaires, ce qu'argumentent souvent les acheteurs.

Ces réseaux spécifiques d'approvisionnement sont particulièrement développés et sollicités pour deux productions : les volailles de Bresse et les porcs.

Les volailles de Bresse

Ayant relevé la rareté des achats en volailles de Bresse dans les commerces classiques, on peut s'attendre à ce que les Bressans se fournissent massivement auprès des producteurs. Effectivement, peut-être en raison de l'excès de familiarité avec ce produit, les Bressans trouvent les prix trop élevés et refusent de s'approvisionner en fin de circuit, comme un consommateur banal. La plupart connaissent le moyen, en Bresse, de court-circuiter les réseaux commerciaux classiques et de se procurer ailleurs ces volailles à un prix inférieur à celui pratiqué dans les magasins : beaucoup se rendent directement chez les éleveurs lorsqu'ils souhaitent manger du poulet, du chapon, de la poularde, de la

dinde, etc. A titre indicatif, le poulet de Bresse, vendu plus de 10,50 euros le kilo chez les bouchers charcutiers, est obtenu à moins de 7,50 euro le kilo chez les éleveurs. Ainsi, l'acquisition, et par la suite la consommation, de volailles de Bresse, pour les personnes qui n'en élèvent pas, dépend de leur faculté à maîtriser ces réseaux locaux, c'est-à-dire à connaître des producteurs chez qui ils peuvent se rendre facilement. D'ailleurs, sur les bords de routes, quelques panneaux publicitaires ont été installés par des éleveurs qui invitent les passants à venir se fournir chez eux. Le dépliant de la Route de la Bresse²⁵⁵ indique lui aussi quelques éleveurs et volaillers auprès desquels les touristes peuvent, sur rendez-vous, s'approvisionner. Cette vente directe du producteur au consommateur est tellement courante que certains éleveurs, dont le nombre de clients est considérable, ne sollicitent qu'occasionnellement les volaillers pour écouler leur production, au moment des fêtes de fin d'année par exemple. Certains d'entre eux, lorsqu'ils préparent des volailles pour une commande, n'hésitent pas à solliciter leurs proches : ils leur téléphonent pour les informer qu'ils abattent des bêtes et leur en proposer. Ces derniers sont libres de répondre ou non à la proposition. La voisine, agricultrice, de l'une des informatrices l'appelle de temps en temps lorsqu'elle tue des canards : « **si ça accorde, j'en prends, sinon non. Mais pour l'instant, ça s'est toujours accordé. Et ils sont très bons** ».

Par ailleurs, certains particuliers élèvent, sans les déclarer, des volailles dans les mêmes conditions que les volailles AOC et les vendent à un prix modique à leur entourage. Ceci irrite particulièrement les éleveurs professionnels qui trouvent la concurrence déloyale : « **chez les producteurs, à Noël, ils [le personnel du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse] viennent : "vous avez tant de chapons, ça vous coûte tant". Tandis que là, y a pas de scellé, et ceux qui achètent doivent être contents tout pareil parce que je pense qu'ils donnent du maïs, ils élèvent normalement, mais ils ne sont pas soumis aux taxes** ».

Hormis auprès des producteurs, les achats sont aussi réalisés auprès des volaillers qui proposent aux particuliers, entre autres, des pièces déclassées : « **ils ont parfois une petite tâche de sang, ou ils ont pas le bon poids. Mais ils ont la bague...** » précise un habitué de ce réseau d'approvisionnement, avant d'ajouter « **mais ils ne sont pas bien finis. Ils sont juste effilés et il faut finir de les plumer** ». Ceci ne pose guère de difficulté surtout lorsque les acheteurs, ce qui est souvent le cas, sont d'anciens agriculteurs, qui n'ont plus de volailles mais qui maîtrisent le savoir-faire relatif à leur préparation. De toute façon, la différence de prix est telle que les acheteurs passent outre ces petits ennuis puisque ces volailles qui ne peuvent bénéficier de l'AOC mais qui ont été élevées selon les mêmes conditions sont commercialisées à un prix modique. Pour les désigner, l'un de ces acheteurs se réfère à ce critère financier : « **c'est des poulets trente-cinq balles, quoi** ». Les consommateurs sont parfaitement satisfaits par le compromis. Quant aux proches du personnel du Centre de sélection de Béchanne, ils profitent des ventes effectuées par cette structure lorsqu'elle se débarrasse des volailles exclues de la sélection : « **ce sont surtout des poules de réforme là-bas** » remarque un Stéphanois qui a plutôt pour habitude de se fournir chez un volailler.

De même, en fin d'année, les éleveurs et les volaillers vendent, presque au prix du

²⁵⁵ Route touristique, créée par le Comité du tourisme de l'Ain en 1990.

poulet, des poulardes et des chapons qui ne peuvent bénéficier de l'appellation, par exemple quand leur poids n'atteint pas le minimum requis.

Cet approvisionnement prend souvent la forme d'un achat groupé. Plusieurs volailles sont acquises en même temps : « **on en achète deux/trois, ça fait pour l'année comme on dit** ». Chez beaucoup, ce nombre est bien plus élevé puisqu'il tourne autour de quatre ou cinq volailles à la fois et que les achats sont renouvelés à plusieurs reprises dans l'année. Souvent, les personnes qui maîtrisent ces circuits spécifiques, en prennent un nombre supérieur à leur besoin et les redistribuent, en fonction de commandes, dans leur entourage : « **mon frère et ma belle-soeur vont chercher des poulets à Saint-Trivier, parce qu'il y a une maison où ils sont délicieux. On les reprend à ma belle-soeur. Elle va, elle est de la région de Saint-Trivier, alors elle connaît toute la région, elle a ses frères et soeurs, elle connaît des bonnes maisons, des bonnes adresses. Et on lui reprend les poulets à elle. Donc moi je vais jamais directement** ». Lorsque les enfants, habitant dans d'autres régions, viennent voir leurs parents, ces derniers se rendent, les jours précédents, auprès des fournisseurs et se chargent d'effectuer des réserves qui seront emportées pour être congelées.

Dans de nombreux cas, ces achats ne résultent pas d'un acte prévu et volontaire de l'acquéreur. Ces volailles sont obtenues, alors que celui-ci ne s'y attend pas forcément, lorsqu'un éleveur fait une proposition ou qu'un autre acheteur se charge de cette commission. Dans une certaine mesure, l'approvisionnement dépend donc de l'entourage. Alors que le hasard intervient largement, les consommateurs ne sont pas perturbés pour autant et acceptent généralement l'offre, même lorsqu'elle porte sur plusieurs pièces à la fois. En fait, il est d'usage de congeler les produits ainsi obtenus, si bien que, même s'il n'est pas prévu de faire de la volaille dans les jours qui viennent, ces achats serviront ultérieurement.

Les porcs fermiers

Si le nombre de porcs, élevés et abattus à la ferme pour une consommation domestique, a fortement chuté, cette pratique n'a pas totalement disparu contrairement à l'idée communément entretenue. En effet, lors des premiers contacts, les informateurs prétendaient que cet usage était tombé en désuétude et ne présentait donc pas d'intérêt, n'étant plus le reflet de la société bressane. Pourtant, au cours du terrain et au fur et à mesure de mes rencontres, les échos du maintien d'une telle pratique s'accumulèrent : « **y en a quelques-uns qui tuent mais pas beaucoup beaucoup** » me signalait-on, sans autre précision. Apportant une preuve plus probante, certains citaient un membre de leur famille ou un voisin agissant ainsi : « **mon neveu, là, je crois bien que son beau-père, il en tue encore. Il a un beau-père qui doit en faire deux : un pour lui et un qu'il partage** ». Néanmoins, comme dans cette dernière citation, le flou était encore souvent entretenu. Certains charcutiers professionnels ont évoqué, eux aussi, la concurrence des fabrications domestiques. Je finis enfin par être témoin de cette activité, assistant à plusieurs reprises à l'abattage de porcs à la ferme et/ou à leur transformation. Je pus constater que cette pratique, même si elle n'a plus l'intensité qu'elle devait avoir autrefois, demeure une réalité de la société bressane actuelle, mais bien sûr à une échelle fortement réduite. Loin de disparaître, elle fait même l'objet d'une certaine

recrudescence puisque depuis quelques années, certaines familles qui en avaient perdu l'habitude - ou étant installées depuis peu ne l'avaient jamais eue - se (re)mettent à abattre un porc pour leur consommation personnelle. Cette agricultrice raconte pourquoi elle a décidé, après avoir recommencé à en élever un, d'augmenter le nombre l'année suivante : « **on a commencé l'année dernière, on n'en avait jamais point repris depuis peut-être vingt ans. Et l'année dernière, ils [ses enfants et petits-enfants] ont trouvé le saucisson bon. Ils arrivaient : "ah ben on veut faire goûter aux copains, comme ils sont bons". Ils s'en allaient tous les saucissons, il n'en restait point. On n'en a presque point goûté, nous. Alors j'ai dit : "on va vous en faire chacun un de cochon". Cette année on en a élevé quatre !** ».

Cependant les personnes n'élèvent pas forcément leur porc mais peuvent le réserver chez un « agriculteur » qui se charge de l'engraissement. Une telle logique ne relève plus du domaine de l'auto-production mais entre dans la sphère commerciale. Il s'agit véritablement d'un réseau d'approvisionnement spécifique aux charcuteries. Chacun connaît à Saint-Etienne-du-Bois une ou quelques personnes exerçant une telle activité. L'une d'entre elles explique qu'avec son mari, ils ont commencé à élever des porcs, quelques années auparavant, à la suite de leur mariage. En effet, comme celle-ci ne souhaitait aucun cadeau, l'un de leurs amis la menaçait de lui offrir un cochon, ce à quoi elle répondit « pas chiche » ! Relevant le défi, celui-ci lui offrit quelques jours après une truie qu'ils firent porter par la suite. Des quatorze porcelets qui naquirent, seuls un ou deux survécurent, en raison du manque d'expérience des jeunes éleveurs. Néanmoins, ils appréciaient de produire leurs propres charcuteries. Depuis, bien que n'étant pas agriculteurs à proprement parler, ils élèvent chaque année quelques porcs qu'ils vendent afin de financer celui qu'ils gardent pour leur consommation personnelle. Les premières réactions de démenti des informateurs étaient peut-être aussi liées au sentiment d'irrégularité dans la mesure où depuis 1960 la loi interdit les tueries particulières pour les gros animaux, qui doivent être tués dans un abattoir autorisé. Cependant il existe à l'heure actuelle une tolérance des autorités qui laissent se pratiquer l'abattage de porcs familiaux dans les fermes²⁵⁶.

Cette pratique d'abattage d'un porc pour la fabrication de charcuteries n'est pas propre aux personnes âgées : celle-ci est également suivie par de jeunes ménages dont nous avons fait connaissance. Par contre, elle reste limitée au milieu rural : les bénéficiaires sont essentiellement des agriculteurs ou des proches du milieu agricole (salariés ou retraités agricoles, enfants d'agriculteurs), ils ont, en tout cas, été acteurs ou témoins à une époque d'une telle pratique. C'est pourquoi, cette jeune épouse, probablement moins habituée que son mari dont les parents avaient l'habitude autrefois de tuer un porc à la ferme, paraît un peu déroutée et se décharge : « **c'est Bertrand qui a voulu prendre un cochon, il se débrouille !** » déclare-t-elle.

L'abattage du porc, sur lequel nous reviendrons, a rarement lieu à l'abattoir mais se déroule sur le lieu d'engraissement. Comme autrefois, l'éleveur, qu'il soit le bénéficiaire ou non, fait appel à un tueur, généralement le même chaque année, car cette opération réclame un savoir-faire précis et difficile. Les appellations pour désigner cet homme sont

²⁵⁶ Denis Chevallier, 1987, p.103.

nombreuses : certains emploient les termes de « boucher de campagne », « saigneur », « tueur », exprimant clairement son activité tout en gardant son anonymat. D'autres utilisent des expressions plus ambiguës telles que « quelqu'un qui vient ». D'autres enfin dévoilent son identité : « Monsieur Untel ». En le nommant ainsi, ils n'évoquent pas son activité. Alors qu'il y avait autrefois un voire plusieurs tueurs dans chaque commune, ils ne sont aujourd'hui plus très nombreux en Bresse. L'un d'entre eux déclare exercer dans un rayon de cinquante kilomètres à la ronde. Certains occupent une autre activité, généralement salariée, souvent dans le milieu de la viande. Ils s'adaptent alors aux disponibilités que leur laisse leur autre travail. Les opérations se déroulent parfois sur deux journées, comme le décrit ici une agricultrice qui avait sollicité un tueur employé par ailleurs dans un abattoir de la ville de Bourg-en-Bresse : « ***il a tué le cochon le vendredi après-midi, à deux heures. A six heures il avait fini ! Il est revenu le samedi à trois heures et demie du matin, et il avait fini à onze heures et demie. C'était prêt, tout, c'est lui qui a tout fait*** ». D'autres se rendent dans les fermes uniquement les week-ends.

Ce réseau d'approvisionnement repose sur la fidélité et la confiance entre les partenaires c'est-à-dire entre les éleveurs, les bénéficiaires et le tueur. La bête est retenue par les consommateurs en début de saison auprès de l'éleveur. La pratique de réservation d'un demi cochon est courante, l'éleveur cherche alors un autre bénéficiaire pour le compléter.

Le prix précis des charcuteries, obtenues par ce type d'approvisionnement, n'est pas connu d'avance. Il dépend du degré d'engraissement du porc et du temps que nécessitera sa transformation. En effet, le paiement a lieu en fin de journée et se répartit en plusieurs dépenses. Tout d'abord, la somme versée à l'éleveur pour l'achat de l'animal. Celle-ci est fixée en fonction de son poids vif : chez l'un des éleveurs rencontrés en 1999, elle s'élevait à 14 F/kg. Les ingrédients et le matériel utilisés pour la transformation (crème fraîche, épinards, oignons, ail, épices, ficelle, gaz, etc.), fournis par l'éleveur, lui sont également remboursés. Chez cet éleveur, ils étaient évalués de manière forfaitaire à 200 F. Quant à la rémunération du tueur, elle dépend du temps de travail effectué. Elle varie alors selon la durée nécessaire à la réalisation des charcuteries commandées et l'éventuelle participation des bénéficiaires aux opérations. C'est pourquoi l'un des tueurs, ayant demandé 650 F pour une matinée bien pleine, précise à ses jeunes clients que le travail a été réalisé rapidement dans la mesure où ceux-ci l'ont beaucoup aidé ; parfois le temps nécessaire est bien plus long et, par conséquent, le coût plus élevé. D'autres commanditaires préfèrent laisser au tueur le soin de tout préparer, tels cette agricultrice : « ***Il m'a dit : "les boulettes, les pâtés, tu sais les faire ?". Je lui ai dit "Oh non. Tu compteras ton boulot et tu vas les faire. Parce que t'as bien plus vite fait que nous"*** ». Par contre, en raison du long travail de nettoyage et dégraissage qu'exigent les boyaux, les bénéficiaires préfèrent généralement les acheter, plutôt que de demander au tueur d'utiliser ceux de l'animal abattu. Sinon, « ***il faudrait compter une heure de plus*** » évalue un tueur. Etant donné sa rémunération horaire, la rapidité du tueur est donc un de ses atouts. Il se doit de travailler vite et les bénéficiaires, lorsque tel est le cas, ne cessent de vanter ses mérites en ce domaine : « ***c'est rapide dis donc ! Il avance, hein, il fait du travail. ! Oh oui, parce que lui, il débite, hein !*** ».

Ces charcuteries, obtenues par un réseau d'approvisionnement se rapprochant de l'auto-production, sont particulièrement appréciées, et se situent, dans une échelle des valeurs, bien au-dessus des produits achetés. Elles marquent la mémoire de ceux qui n'ont pas l'habitude de s'en procurer, telle cette femme dont la consommation n'est pourtant pas très récente : « **il y a quelques années, oh il y a peut-être bien dix ans, je suis allée un jour chez une cousine à Bény, j'ai mangé avec eux le soir et elle avait du jambon, en bocaux comme ça, qu'elle avait fait. Mais c'était incroyable le goût qu'il avait. Mais y avait absolument aucun rapport avec la tranche de jambon qu'on achète. Y avait un parfum, et puis c'était bon ! C'était un bon cochon qu'ils avaient tué et qui avait été élevé dans les normes. Qu'est-ce que vous voulez, les grandes porcheries, faut voir comment c'est nourri quoi** ».

Ces charcuteries jouissent d'une bonne image en raison à la fois de l'origine fermière de la viande et des techniques et recettes selon lesquelles elles ont été produites. En effet, comme dans la citation précédente, l'alimentation des porcs est un critère fortement discriminant. Cet ancien agriculteur juge ici la qualité de la production de l'un de ses voisins en fonction de la nourriture qu'il donne à ses animaux : « **c'est du bon cochon. C'est nourri comme dans le vieux temps. Il donne pas du machin sec. Il donne mouillé quoi, de la soupe. Pas de composés. Il nourrit avec ses produits : un peu de maïs et puis du son, de l'orge, mais pas de composés** ». Alors que dans nos représentations, l'animal que nous mangeons nous transmet les caractéristiques de ce qu'il a mangé, savoir qu'elle a été sa nourriture est une information d'autant plus précieuse que la « crise de la vache folle » a exacerbé les inquiétudes. Connaître ce qu'a mangé l'animal, c'est connaître ce qu'on mange soi-même. Quant aux recettes du tueur, elles sont considérées comme optimales et par conséquent bien meilleures que celles des fabricants artisanaux (charcutiers) et bien sûr des industriels. Elles servent de référence qualitative.

Non seulement ce réseau d'approvisionnement procure des produits considérés comme de bien meilleure qualité que les autres, mais il se différencie clairement par l'importance accordée à la sociabilité lors de son déroulement. L'abattage n'a lieu, tôt le matin, qu'après un café pris en commun entre les différents participants, moment au cours duquel sont échangées les principales nouvelles ; les paris sont pris sur le poids de l'animal à tuer. Puis, chaque principale étape de la transformation du porc sera ponctuée par un revigorant verre de vin. A midi, le tueur partagera la table des éleveurs, ainsi que, selon leur affinité, les bénéficiaires. Mais ce repas devra être sommaire et rapide pour que puisse reprendre au plus vite la découpe de la carcasse. Parfois, le travail terminé, l'éleveur propose de trinquer pour clore la journée et ouvre une bouteille de mousseux. Satisfaits de leurs charcuteries, les bénéficiaires font parfois cadeau d'une brassée de boudin aux éleveurs, mais le repas du cochon, moins conventionnel et important qu'autrefois, se déroulera dans l'intimité familiale.

Ces approvisionnements auprès des producteurs permettent aux consommateurs soit de court-circuiter la chaîne commerciale classique et d'obtenir à un moindre prix des productions onéreuses, soit de se procurer des aliments différents de ceux proposés dans les commerces. Ce sont des aliments à forte charge affective et symbolique. Plus les bénéficiaires participent au déroulement des fabrications, plus le sentiment d'identification

des produits sera élevé, et les aliments valorisés.

3.1.7. Achats occasionnels : fêtes, foires et ventes par les associations

Points de vente organisés par des associations

Les diverses associations locales, patrimoniales, sportives, corporatistes ou culturelles, telles l'Amicale des sapeurs pompiers, le Sou des écoles, les Sociétés de chasse, les Clubs de football, de gymnastique, du troisième âge ou les fanfares, etc., organisent une à deux fois dans l'année des manifestations afin de recueillir des fonds pour financer leurs activités²⁵⁷. Elles prennent parfois la forme de fêtes publiques comprenant diverses activités et réclamant une organisation complexe. Mais la forme la plus courante de subvention consiste en la vente de productions locales²⁵⁸. Ainsi chaque commune de la Bresse voit se succéder tout au long de l'année plusieurs points de vente gérés par les diverses associations. Le Bulletin municipal de Simandre annonce en 1999 pas moins de onze ventes de galettes dans l'année ! Les acheteurs sont informés les semaines ou jours précédents par des prospectus déposés dans les commerces, des affiches placardées sur les vitrines, des chevalets installés aux entrées des communes, des annonces passées dans les journaux locaux et parfois par le bulletin municipal. Ces matériels de communication précisent non seulement le produit proposé, le lieu, la date et éventuellement l'heure de la vente mais aussi la structure au profit de laquelle celle-ci est réalisée (Cf. Annexe 6 un exemple de prospectus).

Les aliments les plus souvent concernés par ces ventes sont des productions locales et traditionnelles : le boudin et le civier reviennent tout au long de l'hiver, les tartes à la crème le reste de l'année. Sont également commercialisées, mais de manière plus occasionnelle, les autres variantes de tartes - au sucre, à la frangipane -, les gaufres, de plus en plus souvent « bressans » (fines et confectionnées à partir des fers plats, et parfois même au sarrasin), les brioches, etc. Il est également d'usage que les conscrits, à Saint-Etienne-du-Bois, vendent des crêpes, au mois de février, sur le bord de la Nationale, pour financer leur repas. De manière générale, ces ventes se déroulent sur un lieu de passage, souvent le week-end, mais pas uniquement.

Les Bressans ne manquent jamais de se servir lors de ces ventes, si bien que les volumes commercialisés sont conséquents. A titre d'exemple, les basketteurs de la petite

²⁵⁷ La Bresse se distingue par une forte concentration d'associations de natures variées qui organisent diverses manifestations auxquelles participent avec entrain la majorité de la population. Jouant un rôle central dans le déroulement la vie rurale bressane, celles-ci font l'objet d'une grande considération de la part des Bressans qui n'hésitent pas à répondre aux diverses sollicitations lancées par les organisateurs. A titre d'exemple la commune de Saint-Etienne-du-Bois ne compte pas loin d'une trentaine d'associations dans les domaines sportif, culturel, musical, de loisirs, etc.

²⁵⁸ Dans ce chapitre, il ne s'agit nullement des productions vendues pour être consommées sur place à l'occasion des fêtes organisées par les associations (nous y reviendrons ultérieurement (Cf. Chap.5.4.)). Nous n'évoquons ici que les productions vendues pour une consommation différée, à domicile.

commune de Saint-Rémy ont vendu en 2001 plus de 250 kg de boudin. Les journaux locaux commentent généralement les jours suivants la bonne réussite de l'opération et la générosité des acheteurs. Car ces achats, au bénéfice d'une association, s'apparentent à des actes de soutien : ils ne sont pas effectués dans le seul but d'obtenir cette denrée, et donc par nécessité, mais pour encourager les organisateurs. Les achats sont faits uniquement car l'occasion se présente. Ils sont réalisés comme un engagement, dans une logique de proximité avec les fournisseurs. Si bien que ces aliments ne relèvent pas de l'alimentation quotidienne : ils sont généralement acquis de manière impromptue, parfois par les hommes, alors que ce sont les femmes qui s'occupent des approvisionnements courants ; ils viennent s'insérer et modifier le programme alimentaire de la semaine. Dans ce type d'achat, le hasard intervient largement : la consommation de tel ou tel aliment dépend de la décision des associations, tant en terme de choix du produit qu'en terme de date de la vente. Dans certaines familles, ces ventes portent sur des produits qu'elles n'ont pas l'habitude d'acheter mais dont les seules consommations ont lieu à cette occasion. Tel est le cas dans cette famille stéphanoise : « **le boudin, on en mange rarement. Enfin quand c'est l'occasion, quand ils en vendent ici à Saint-Etienne, parce qu'en fait, il y a un stand qui est tenu, au bord de la Nationale, par une association, je crois. On en achète. C'est mon père qui en achète. On en achète pour qu'on goûte, pour dire qu'on a mangé du boudin quoi** ».

La fabrication est généralement prise en charge par un amateur compétent ou un ancien professionnel, qui l'effectue bénévolement. Seules les matières premières ont un coût. Parfois même certains participants offrent leurs propres productions (pour la fabrication du camyon à la fête de l'attelage à Saint-Etienne-du-Bois, une adhérente apporte la ciboulette qui pousse en quantité dans son jardin).

Les produits, ainsi commercialisés, jouissent d'une image très positive de la part des consommateurs : « **quand ils font, les chasseurs, là, ils font civier, boudin, ben, on en prend parce qu'on trouve que c'est bon** ». Ces aliments sont considérés comme meilleurs que leurs homologues commercialisés dans les magasins car fabriqués de manière traditionnelle, « à l'ancienne mode », « comme dans le temps », en somme à l'image des fabrications domestiques. De toute évidence, tout se passe, aux yeux des consommateurs, comme si, vendus par des structures à buts non lucratifs - des associations -, ces produits étaient fabriqués sans recherche de profit. Ils se rapprocheraient des fabrications domestiques et seraient exempts de toute irrégularité.

Néanmoins ces ventes sont parfois source de conflits ou tout au moins de tensions, avec certains professionnels, artisans charcutiers ou boulangers. Ces derniers accusent les associations de leur faire du tort, faisant chuter leur chiffre d'affaires la semaine au cours de laquelle est organisée la manifestation. Ils regrettent par ailleurs le manque d'hygiène lors de ces fabrications alors qu'eux sont soumis à des règles strictes, parfois vécues comme excessives. Ils notent également l'inévitable écart de prix entre leurs produits et ceux commercialisés par les associations en raison des fortes charges dont, grâce au bénévolat, celles-ci sont exemptées et regrettent que les consommateurs ne prennent rarement en compte ce critère. Ainsi, la coexistence de ces deux sphères d'approvisionnement n'est pas toujours évidente. Certains organisateurs en ont conscience et font alors appel pour se fournir à un professionnel, surtout si celui-ci est

réputé : ainsi, le charcutier de Replonges est souvent sollicité pour la confection de boudin vendu par des associations sportives.

Achats dans le cadre des fêtes et foires

Les diverses fêtes et foires organisées dans la région représentent également des sources d'approvisionnement non négligeables : la foire de Coligny, le marché des fruits d'automne de Cuisiat, la fête de la courge de Boisse, la Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse, la fête de l'attelage à Saint-Etienne-du-Bois pour ne citer que certaines de ces manifestations au cours desquelles le public s'approvisionne en tel ou tel produit. Si elles ne sont qu'une forme quantitativement limitée de l'approvisionnement total des Bressans, elles occupent un rôle social important, sur lequel nous reviendrons ultérieurement à propos des manifestations festives.

Nous pouvons d'ores et déjà signaler la diversité des produits acquis à ces occasions tout en soulignant la prépondérance des productions locales : de la fête de la paria, les visiteurs ramènent bien entendu de la paria mais également des tartes à la crème, à la Saint-Cochon, ils achètent diverses charcuteries artisanales dont du boudin, du civier, des boulettes, du lard gras, au marché des fruits d'automne des fruits et légumes de saison mais également diverses productions comme cette Stéphanoise qui s'y rend régulièrement : « **au marché aux pommes à Cuisiat, j'y vais tous les ans, j'achète mes vingt et quelques kilos de pommes, j'en ai pour tout l'hiver et je vais prendre une barquette de civier, parce qu'il le fait bien, il le fait comme on le faisait chez nous** ».

Les motivations des acheteurs sont plus variées que lors des achats réalisés auprès des associations locales. Elles peuvent, comme dans le cas précédent, porter sur une démarche de soutien des organisateurs (tel est le cas lors des ventes associées à des fêtes associatives comme celle de la paria) mais elles relèvent également de logiques plus économiques : certains consommateurs se rendent volontairement dans ces foires ou fêtes pour se procurer des produits qu'ils ne trouvent pas ailleurs ou pour effectuer des réserves. Les quantités achetées varient donc d'une seule pièce qui sera consommée rapidement à des volumes plus importants qui seront stockés.

Au sein de ce réseau d'approvisionnement, les produits ont, eux aussi, bonne réputation et relèvent de la catégorie supérieure aux yeux des consommateurs : « **moi j'achète jamais du civier, ni du boudin. Et au mois de février, début février, à Bourg, ils font une fête, la Saint-Cochon, alors là, ben ils font des bons boudins. Là on en achète. C'est tout. Le premier dimanche de février** », « **à la Maison des pays de l'Ain, quand ils font la fête, là, qu'il y a des tartes au four, j'apprécie mieux que les tartes achetées chez le boulanger. Au four, celles-là, elles me plaisent pas mal** » déclare une femme qui ne prend jamais de tartes en boulangerie et n'en confectionne pas non plus. Et les personnes qui fabriquent habituellement leurs propres produits font elles aussi l'effort d'en acheter.

3.1.8. Dons et circulation des aliments

Tout comme l'auto-production, le don représente en Bresse, une forme non négligeable d'approvisionnement. Hors de la sphère marchande, la nourriture passe de consommateur en consommateur, circule au sein des réseaux de parenté mais aussi entre amis et voisins : « **les gens ici dans le quartier sont vraiment gentils, ils donnent des courges, ils donnent des noix, ils donnent des pommes...** ».

Ces dons ne sont pas toujours reconnus par les consommateurs comme de véritables moyens d'approvisionnement, si bien que l'attitude assez courante consiste à les dénigrer lorsqu'ils sont évoqués comme source éventuelle de provisions. Telle est l'attitude de cet informateur lorsque je lui demande si certains aliments locaux font l'objet d'échanges, de cadeaux : « **non, mais ça c'est de la bricole. Non, bof. Y en a certainement qui le font, ces trucs là. Entre amis, c'est un échange entre amis. [...] C'est un morceau comme ça. C'est de la rigolade quoi. Un copain, un parent, c'est tout. Non c'est pas des trucs...** ». Les dons semblent dérisoires, tout au moins insignifiants. Cette attitude prouve que ce réseau, hors du commercial, appartient à une catégorie spécifique, perçue comme différente. Paraissant moins classique, peu quantitatif, guère structuré, au point de ne pas présenter d'intérêt pour la conversation aux yeux de certains consommateurs, ce réseau joue pourtant un rôle socio-culturel évident. Même s'il ne représente qu'une forme quantitativement limitée des réserves alimentaires, la liste des produits qui ont été cités comme étant, parfois ou régulièrement, donnés à autrui ou dont nous avons personnellement été témoin du don, confirme que la circulation alimentaire est très fréquente. Il faut d'ailleurs noter que le terme de « don », qui évoque une exceptionnelle générosité, n'est jamais employé. Il transparait, au mieux, à travers celui de « donner » dont la connotation est légèrement différente. Ce verbe insiste plus sur une action physique, banale, et évoque moins le lien immatériel, spirituel, qui se crée entre les individus.

Les aliments supports des dons

Les dons portent sur des aliments de natures variées²⁵⁹. Il s'agit aussi bien d'ingrédients bruts (fruits, légumes, animaux, semences) que des produits plus ou moins transformés ou encore des plats préparés ou des substances prêtes à être consommées. Appartenant à la première catégorie, ont été cités, en fonction des saisons, maints aliments dont les plus courants sont les pommes, les noix, la rhubarbe, la salade, les carottes, les courgettes, les pommes de terre nouvelles, les haricots, les radis, les châtaignes, les champignons, les oeufs, le gibier, et surtout les courges : « **j'ai une cousine qui m'a apporté un gros potiron, mais gros... je ne peux pas le porter** ». En limite du domaine de la consommation, les dons, qui prennent la forme de stratégie de conservation, portent également sur des graines ou des semis de variétés anciennes de courges et de haricots : « **cette année, j'ai mis des courges de maïs que m'a donné un copain, y a deux, trois ans** ». L'échange entre les habitants de Saint-Etienne-du-Bois est courant si bien que le contraste est frappant avec l'attitude de ce commerçant du marché de

²⁵⁹ Les invitations à partager un repas appartiennent à la catégorie des dons. Bien que courantes, surtout entre générations d'une même famille, elles ne sont pas abordées ici dans la mesure où il ne s'agit pas véritablement d'un mode d'approvisionnement mais d'une pratique de consommation.

Bourg-en-Bresse, qui s'évertue à enlever toutes les graines de ses courges afin d'éviter que ses acheteurs ne réalisent des semis à partir de la variété qu'il a soigneusement sélectionnée. Une commerçante voisine est presque offusquée : « **Félix, qui n'est pas bien loin de moi, il a deux variétés, mais tu ne vas pas lui prendre une graine, parce qu'il enlève toutes ses graines à mesure. Y a des gens qui ont soixante-dix ans ou plus, qui essayent de venir ramasser des graines de courges. J'ai envie de leur dire "t'es pas malin, t'aurais pu lui en acheter une entière, au moins t'aurais des graines" ! Ils veulent tous... Mais je sais pas s'il les démonte pas toutes ! Il veut pas que les gens prennent des graines pour en semer** ». Au sein de la sphère commerciale, la logique du don est exclue, la protection économique s'impose. Dans la seconde catégorie des dons, entrent les volailles préparées (plumées, vidées) dont les poulets, les pigeons, les chapons, etc., le lard salé, les morceaux de gibier (éventuellement congelés), le boudin, et à nouveau la courge mais sous une forme plus transformée (coupée en morceaux ou précuite par exemple). Enfin parmi les produits préparés, prêts à être consommés, se trouvent les tartes, les brioches (généralement achetées), l'eau-de-vie, le civier, ainsi que des plats de courge ou de gaudes qui circulent chauds pour être consommés immédiatement : « **quand la maman fait des gaudes, elle m'en descend une casserole. [...] En général, elle les amène, elles sont chaudes. Parce que dès qu'elles sont suffisamment cuites, je pense qu'elle les met dans une casserole et elle me les descend** ». Pour ces transports, les casseroles, assiettes et autres boîtes hermétiques en plastique circulent entre les foyers.

Si ce sont avant tout les aliments issus de l'auto-production, que ce soit du jardin, de la basse-cour, de la cueillette ou de la chasse, qui sont donnés, certains, souvent ceux appartenant à la catégorie des productions locales, circulent plus couramment que d'autres. A titre comparatif, dans le Revermont, l'huile de noix fait souvent l'objet d'échanges. Ce Cavais déclare en offrir à ses hôtes lorsqu'il est invité : « **on va manger chez quelqu'un, et ben on porte, au lieu de porter un bouquet de fleurs, je porte un litre d'huile de noix, les gens sont contents parce qu'ils n'en ont... parce que c'est assez cher quand même. Ça vaut dans les quatre-vingts** ». De l'autre côté de la Bresse, en Dombes, zone de production piscicole, ce sont des carpes que les exploitants offrent en guise de fleurs. La similitude du discours de cet autre informateur, Dombiste, avec le précédent est frappante : « **je leur porte vivante, dans un bac. J'ai des petites cuves qui ferment hermétiquement, je peux mettre dans ma voiture, pas de problème, avec de l'eau. Ils sont heureux comme tout. Au niveau des fleurs, quand on les a vues pendant deux/trois jours, elles crèvent, les carpes, on les mange, c'est pas plus mal** »²⁶⁰. Tous deux sont assurés que leurs cadeaux sont appréciés, et préférés aux fleurs ! En Bresse, certains éleveurs de volaille fonctionnent selon la même logique : « **on peut ben faire plaisir avec un poulet, en allant chez des amis ou des frères et soeurs qui n'en produisent pas** ». Mais en raison de la valeur élevée de cette denrée, cette pratique est réservée à de grandes occasions ou à des proches. La courge, en revanche, est facilement donnée : l'ardeur avec laquelle certaines personnes en proposent donne l'impression qu'elles cherchent à s'en débarrasser ! Ce légume est offert sous toutes les formes : en graine, en fruit, en morceaux, précuit, en plat. Par contre,

²⁶⁰ Balvet Delphine, 1997, p.57.

l'échange des assiettées de charcuteries, les fricassées, s'est nettement restreint : moins de porcs étant désormais abattus à domicile, le boudin et le civier circulent moins souvent qu'autrefois. Néanmoins, cette pratique se perpétue chez ceux qui tuent un porc ; elle porte prioritairement sur le boudin : « **on a un voisin, Michel, qui tous les ans, tue un cochon encore, il tue des cochons avec ses enfants. Il est plus jeune que moi, il a pratiquement dix ans de moins que moi. [...] Le boucher, quand je le vois arriver tuer un cochon chez Michel, je dis à ma femme : "demain, on mange du bon boudin". [...] Il nous apporte toujours une assiettée** » explique ce retraité, en se frottant les mains en signe de délectation. Etant donné la rareté de cette pratique, cette fricassée, contrairement à autrefois, est offerte sans réciprocité. Ce don est une manière de marquer son affinité avec une personne dont on est sûr qu'elle appréciera le cadeau ou peut servir de remerciement suite à un service rendu.

Réseaux de circulation

Les dons sont effectués selon une hiérarchie au sommet de laquelle se trouvent les parents. En effet, après avoir satisfait ses besoins immédiats et pressentis, le donateur distribue les biens dont il dispose selon un ordre précis : la famille proche est la première concernée puis les amis et voisins et enfin les connaissances. Certaines institutions peuvent également en bénéficier : les cantines scolaires, par exemple, récupèrent certaines productions potagères, les courges en particulier. Cette informatrice du Revermont se soumet avec compréhension à cette hiérarchie : « **ces amis nous donnent de temps en temps un petite bouteille, moins d'un litre, parce qu'ils n'ont pas non plus de noyers en quantité suffisante pour en donner tellement. On les a vu hier soir, on a parlé de l'huile de noix justement, et ils nous ont dit que vraiment l'année dernière ils en avaient très très peu, ils n'en ont fait que quatre/cinq litres, d'huile de noix en tout. Donc c'est pour eux, et leurs enfants. Et, ils nous en avaient donné une petite bouteille, je ne sais pas ce que ça peut faire, un demi-litre peut-être** ».

Au sein de la famille, les denrées circulent principalement entre générations, généralement dans le sens descendant, des parents aux enfants, quel que soit l'âge de ces derniers, et des grands-parents aux petits-enfants. Cette inégalité dans l'échange s'explique par le fait que ce sont surtout les personnes âgées qui entretiennent une basse-cour, qui ont les jardins potagers les plus riches et qui disposent le plus de temps pour les cueillettes et les préparations. Ce sont souvent eux qui ont les moyens d'obtenir ou de produire des aliments spécifiques, c'est-à-dire des aliments qui présentent un intérêt à être donnés. Néanmoins, lorsque les enfants bénéficient de productions particulières, ils en font également profiter leurs parents et éventuellement leurs consanguins. Ainsi, les parents d'un producteur se servent toujours en lait chez celui-ci ; un jeune homme qui a fait tuer un porc pour la consommation de son ménage a donné de nombreuses charcuteries à ses parents et quelques-unes à ses soeurs ; l'employé d'une coopérative laitière réputée ramène régulièrement à ses parents des fromages blancs. Dans certains cas, les dons prennent la forme de ponctions : ce sont alors les bénéficiaires qui sont initiateurs en allant se servir : « **les pommes de terre, ça m'arrive, si je suis coincée, de lui en prendre. Ou si j'ai besoin d'un poireau, j'irai le prendre**

dans le jardin de mes parents ».

Par ces présents, les liens entre les générations sont fortement entretenus : les grands-mères aiment à préparer des tartes pour leurs petits-enfants ; une agricultrice propose chaque fois que sa belle-fille vient chez elle de lui donner du lait pour préparer une frêlée, préparation dont elle sait que celle-ci est friande ; dans une autre famille, ce sont des fromages blancs qui sont inmanquablement offerts ; ailleurs c'est une brioche qui est régulièrement ramenée du marché pour les petits-enfants. Avec les courges, ces dons prennent parfois l'allure d'un partage de type eucharistique grâce auquel chacun consommera une part de l'entité, créant un lien entre les bénéficiaires : « **je les distribue, le dimanche, j'ai souvent des passages de neveux, on distribue les courges** », « **quand on en entame une, et ben, je partage avec mes soeurs, puis les enfants. Parce qu'elles sont tellement grosses, après ça s'abîme, alors un morceau à chacun, et puis ça y est** ».

Ces approvisionnements servent d'intermédiaires et de prétextes à la discussion, aux rencontres entre les générations. La grand-mère répond à sa petite fille qui se plaint des oeufs commercialisés dans les magasins : « **ben, quand tu voudras, tu viendras chez moi, tu trouveras bien toujours deux-trois oeufs pour faire quelque chose** ». Les parents ou grands-parents entretiennent l'image d'une générosité nourricière, d'une abondance alimentaire. Quant aux petits-enfants, ou enfants, ils ont intégré certains de ces dons comme un dû. L'une d'entre eux, à qui je dis que sa grand-mère a récemment acheté des brioches sur le marché, se montre surprise et presque vexée : « **ah bon ? Mais c'est bizarre parce qu'elle ne les a pas descendues chez nous...je ne sais pas pour qui elle les a achetées alors...** ».

Certains bénéficiaires comptent ouvertement sur ces dons qu'ils considèrent comme une de leurs sources d'approvisionnement et s'inquiètent du jour où ils ne pourront plus en bénéficier : « **le jour où je vais déménager, que je vais m'installer loin, ça va terriblement me manquer** » précise une jeune fille qui consomme essentiellement les légumes du jardin de ses grands-parents.

Les contextes du don

La pratique du don répond à plusieurs logiques, non incompatibles. Il s'agit de palier un manque, de gérer les productions, de faire découvrir un produit et toujours de faire plaisir.

Les dons permettent de palier les manques, d'approvisionner les personnes qui ne possèdent pas la denrée concernée, quelle qu'en soit la raison. Il ne viendrait pas à l'idée de donner un aliment à quelqu'un qui en possède personnellement, sauf s'il existe une nuance. Les donateurs s'assurent, auparavant, que le futur bénéficiaire n'en possède pas : dans le cas contraire, ce don, s'il est accepté, serait presque perçu comme un abus, un vol. Le bénéficiaire est donc ciblé en raison de sa privation. « **Cette année, j'en ai point eu [des courges], mais rien. J'ai une cousine qui m'a téléphoné, elle me dit "est-ce que t'as des potirons" "Ben moi j'en ai point". Elle dit "ben je vais t'en emmener". Elle m'en a amené une grosse !** ». Selon cette logique, des échanges s'organisent entre différents voisins en fonction des résultats productifs de chacun, formant une solidarité comme dans ce hameau de Thioles :

« alors moi je n'ai pas de courge, parce que mon jardin est tout petit. Mais je mets toujours beaucoup beaucoup de salades, et puis j'en ai dix fois trop, alors je les donne, en échange. On donne aussi bien aux messieurs dames juste en face, les R., aussi bien à M. et Mme T., aussi bien à Mme C., aussi bien à F., quand j'ai quelque chose que je sais qu'elle aime, aussi bien de ce côté là, M. P., M. et Mme M., les jeunes qui viennent de s'installer, pour le moment ils n'avaient pas fait leur jardin, maintenant ça y est. Au bout, y a un monsieur-dame qui ont 77 et 78 ans, ils n'arrivent pas à avoir des carottes bon ben, quand j'arrache des carottes pour moi, j'arrache une quinzaine de carottes pour eux. Chacun a quelque chose, les uns c'est les pommes, les autres c'est les noix, les autres... ».

Ici, la surproduction est volontaire, anticipée, afin de participer à un réseau d'échanges. Selon cette logique, de nombreux retraités élèvent des volailles en quantité suffisante pour en distribuer à leurs enfants, qui n'ont pas la possibilité de s'en occuper : **« tous les ans je fais une quarantaine de poulets, donc, y en a pour les enfants, pour moi, ça fait un petit stock pour les enfants et puis voilà »**. Aliments plus prestigieux, les chapons et les poulardes, bien que élevés pour cette destination, sont donnés avec plus de solennité. Ces dons prennent la forme de cadeau au sens formel : **« c'est nos étrennes, on en a un par an. Donc voilà, on a droit à un par an. [...] C'est pour nous, donc elle les garde et elle ne les vend pas »**.

La pratique du don est un moyen de gérer les productions : est donné ce qui a été produit en trop grande quantité et qui, ne pouvant être conservé indéfiniment, risque de ne pas être consommé. Par l'échange qu'il suscite, le don est une forme de consommation différée. Cette stratégie de gestion de l'alimentation était au fondement de la pratique de la fricassée de cochon, décrite par les personnes d'un certain âge. Il s'agit de contrecarrer les effets du temps, de lutter contre le gaspillage. Actuellement, la courge est principalement concernée par cette logique : **« ça s'abîme la courge, alors j'en donne aux enfants »**. Mais beaucoup d'autres aliments donnés entrent dans cette stratégie ; c'est tout au moins l'explication apportée par les donateurs qui semblent devoir justifier leur acte. En fin de saison, alors qu'il va porter sa nouvelle récolte de noix au moulin, l'un des quelques Stéphanois à fabriquer de l'huile de noix distribue ses dernières bouteilles : **« ça ne se garde pas plus d'un an »** explique-t-il. Une autre personne apporte à une amie un grand panier de pommes et deux petites courges : **« après ça s'abîme dans les jardins, quand il commence à faire mauvais »**. Une autre Stéphanoise donne à sa voisine une partie de la salade que sa fille lui a laissée **« je ne pourrai pas tout manger »**. Les dons en chaîne, comme celui-ci, sont courants : le contenu satisfait ainsi plusieurs ménages, les quantités pouvant s'amenuiser à chaque nouveau partage. En se débarrassant ainsi des produits qu'il ne peut pas consommer, le donateur s'assure de leur pérennité en tant qu'aliments : ils ne deviendront pas déchets, tout au moins n'en sera-t-il pas responsable. Au lieu de laisser pourrir un courgette qui a atteint une grande taille et qu'il ne mangera pas, un jardinier s'en débarrasse en la donnant à quelqu'un qui est intéressé.

D'ailleurs, les quantités données dépendent de chaque aliment mais surtout de ce que le donateur détient et de sa consommation personnelle : **« l'année dernière on a fait dix-huit litres d'huile et ben on en avait deux fois trop : alors on en a refilé, un litre par ci, un litre par là »**. Cette distribution généreuse contraste avec celle, parcimonieuse,

décrite dans un exemple précédent : tout dépend des productions détenues. « **On a des amis, le monsieur va bien aux champignons. Il nous en apporte toujours quand il peut. L'année passée, des chanterelles grises, il nous en avait apporté un grand cageot** » : de toute évidence, la cueillette de ce ramasseur avait dû être importante pour qu'il en offre une telle quantité à des amis.

Ces dons sont parfois réalisés pour faire découvrir, goûter un aliment inconnu par le bénéficiaire soit parce qu'il est étranger à la région, soit parce que l'aliment est nouveau. Cette logique s'applique peu aux réseaux familiaux, qui partagent généralement le même corpus alimentaire mais plutôt aux amis, voisins, personnes de passage qui n'ont pas l'habitude de manger ces aliments. Nous avons vu comment un jardinier offre un potimarron à une amie qui n'en a jamais goûté pour l'inciter à en consommer. Lui-même a découvert cette variété de cucurbitacée par un ami qui lui avait fourni quelques graines. Un producteur de volaille donne à une amie, originaire d'une autre région, un chapon déclassé qu'il ne peut vendre : n'en n'ayant jamais goûté, elle est particulièrement honorée par ce cadeau. Il est probable que, de retour dans sa région, elle en fera la promotion.

D'ailleurs, de manière générale, les dons sont réalisés pour faire plaisir. Ainsi, ils sont effectués au profit de personnes qui pourront en évaluer la valeur. Avant de faire un cadeau, le donateur s'assure que le bénéficiaire saura l'apprécier : il vérifie qu'il aime le produit qu'il pense lui offrir, qu'il n'en a pas déjà, qu'il serait content d'en avoir. Comme elle sait que l'huile de noix n'est pas très utilisée dans la région, avant d'en offrir une bouteille à son amie, cette personne lui demande si elle l'utilisera. Si elle n'aime pas, elle lui demande de la lui rendre. Les donateurs informent les bénéficiaires des caractéristiques du produit : « **tu verras, elles sont très sucrées** », « il est très fruité », « **les pommes croques, elles ont un goût qu'on ne retrouve nulle part** » : ainsi avisé, comment le novice pourrait-il avoir un avis différent ? En fait, en faisant goûter son produit, le donateur livre le discours et les représentations qui lui sont associés.

Le sentiment de satisfaction doit être fort dans ces échanges. Les goûts du consommateur sont pris en compte attentivement : « **j'ai une petite-fille qui aime la soupe de potiron, alors elle va venir en chercher un morceau** ». Les informateurs du Revermont, cités précédemment, n'ont pas distribué leurs dix-huit litres d'huile de noix sans faire attention au bon usage qui en serait fait. Ils n'en ont donné qu'aux personnes qui apprécient cette huile : « **il y a des gens qui ne l'aiment pas. On était allé, y a un mois à peu près, chez des gens qui habitent à Banchin. Quelque temps avant, on discutait puis je leur dis : "vous aimez l'huile de noix ?", "ah non, non, non, pas du tout", alors si vous allez chez ces gens là, ça ne va pas leur faire plaisir. Alors là, j'en n'ai pas apporté. Mais je savais que... ma cousine, qui habite Oyonnax, on est allé, y a quinze jours, elle m'a dit "je suis bien contente que tu m'aies apporté de l'huile de noix, ça me fait bien plaisir"** ».

Le don n'est pas une action anodine. Par ses offres, le donateur exerce un pouvoir sur le bénéficiaire, l'incitant à consommer tel ou tel aliment. Ainsi, il agit et participe à la définition du corpus alimentaire de ce dernier. En portant une assiette de gaudes chaudes à sa fille, installée dans le même hameau, cette Stéphanoise assure le maintien de la consommation de cette préparation bressane au sein de la génération suivante. Sans

cette attention - faut-il dire pression ? -, celle-ci n'en mangerait probablement plus : **« moi je ne m'en fais jamais. Y a que moi qui en mange à la maison, personne ne veut en goûter, personne ne veut en manger, donc c'est vrai que ce n'est pas la peine que je fasse cuire une demi-cuillère à soupe de farine pendant je ne sais combien de temps, alors elle, elle en fait. Avant il y avait un vieux voisin, je crois que quand elle en faisait, elle en faisait suffisamment, elle lui en portait aussi une assiette »**. Fournissant trois foyers, cette femme avait alors une lourde responsabilité ! Par ces assiettes portées chaudes, ou tout autre aliment, la consommation des produits, les plus identitaires, est imposée aux membres de la famille ou de la communauté. Au-delà de la valeur d'approvisionnement, ces dons ont donc une fonction de conservation des pratiques identitaires : ils entretiennent la consommation de ces aliments qui seraient probablement moins consommés autrement. De nombreux interlocuteurs ont déclaré qu'ils ne mangeraient pas cet aliment si on ne leur le donnait pas. Il n'est pas anodin que les dons portent prioritairement sur les productions locales et domestiques. Ces dons ont une fonction de remémoration affective et sensorielle et entretiennent les liens sociaux. En effet, les liens que tissent les dons entre donateurs et bénéficiaires, mis en évidence par Marcel Mauss²⁶¹, sont bien connus : il y a plus dans l'échange que les choses échangées. Contrairement aux achats, les dons créent une dette envers le donateur, c'est-à-dire une obligation de renouer un échange. Les dons établissent des liens en fonctionnant par obligation : obligation de rendre les cadeaux reçus mais aussi obligation d'en faire et obligation d'en recevoir.

En somme, la diversité des réseaux d'approvisionnement laisse une grande liberté aux consommateurs. Alors que chaque production locale et traditionnelle est légèrement différente selon les réseaux (à titre d'exemple le civier commercialisé en grande surface s'avère différent de celui proposé par les artisans charcutiers mais également de celui vendu par les associations ou encore de celui fabriqué par les particuliers), les consommateurs peuvent choisir celle qui correspond le plus à leurs exigences et goûts personnels.

Or il apparaît que pour de nombreuses productions locales, le réseau privilégié est l'auto-production. Les fabrications domestiques - qu'elles aient encore cours ou non - servent de référence et procurent les aliments les plus appréciés. Car tant que la proximité des consommateurs avec l'aliment est grande - qu'ils en maîtrisent le savoir-faire productif, qu'ils aient été habitués à consommer des productions domestiques ou que les aliments soient porteurs d'une forte charge affective -, l'achat dans les circuits commerciaux classiques est difficilement accepté. Les représentations accordent une moindre qualité aux productions tant que les savoir-faire sont partagés par la communauté. Ainsi, certains aliments ne sont jamais achetés par les consommateurs les plus exigeants car les spécimens commercialisés sont perçus comme médiocres (le civier). Les écarts avec les productions auxquelles ils sont habitués sont refusés. Par ailleurs, d'autres productions locales ne sont pas achetées car leur valeur d'échange apparaît comme bien supérieure à leur valeur d'usage. Tel est le cas des courges, aliment de moindre valeur car largement associé à une nourriture de pauvres. Ce légume n'est consommé par nombre de Bressans que lorsqu'il est obtenu gratuitement, ce qui est

²⁶¹ Marcel Mauss, 1973 (1950), p.143-279.

fréquent étant donné l'importance des dons portant sur cet aliment. Mais probablement que si l'auto-production et les dons ne permettaient plus de s'en procurer, les consommateurs se tourneraient vers les réseaux commerciaux, voyant augmenter la valeur d'usage de cet aliment apprécié. De toute évidence, la grande disponibilité - les courges sont des productions « généreuses » - dévalorise l'aliment. Enfin l'équilibre entre valeur d'usage et valeur d'échange n'est pas atteint pour certaines productions dont le prix est particulièrement élevé. Tel est le cas des poulets de Bresse et plus encore des chapons et poulardes. La valeur d'échange de ces aliments est considérée comme exorbitante si bien que leur achat semble déraisonnable : « **le Grand prix d'honneur doit être à 200 F le kg, 250 F des fois, c'est pour le Président ça !** ». Dans un tel contexte, soit les mangeurs se passent de cet aliment, considérant que la valeur d'usage n'est pas suffisante, soit ils sollicitent d'autres réseaux d'approvisionnement : l'auto-production est essayée mais est également recherché le moyen de court-circuiter les intermédiaires commerciaux.

Il se dessine donc une hiérarchie entre les réseaux d'approvisionnement en fonction de la proximité des consommateurs avec la structure. Ainsi si l'auto-production est considérée comme le moyen le plus apte à produire des aliments de qualité, elle est facilement relayée par les professionnels lorsqu'elle n'a plus lieu. Les structures les plus proches des consommateurs, celles avec lesquelles ces derniers ont le plus d'affinité (les coopératives laitières, les producteurs fermiers commercialisant leurs produits sur le marché forain ou par d'autres moyens, les points de vente associatifs) bénéficient d'une reconnaissance tacite de la part des consommateurs, surtout lorsque ces derniers ne produisent plus ces aliments. A l'inverse, les structures plus anonymes ne peuvent commercialiser des productions à forte charge symbolique et affective. En pénétrant les linéaires des grandes surfaces, les productions perdent de leur identité.

Les productions locales sont donc prioritairement acquises auprès des circuits courts : plus le circuit est court, plus le produit est apprécié. Ces réseaux informels réintroduisent de l'incertitude, de la variation, de la complexité dans l'achat (le prix final, la quantité obtenue ou la qualité du produit - pourquoi cette volaille est-elle déclassée ? - sont souvent inconnus au moment de l'acquisition) et s'opposent alors à l'uniformité, la limpidité et la rationalité des réseaux classiques. Ils sont avant tout fondés sur le relationnel, la confiance entre partenaires et l'engagement des consommateurs. Contrairement aux réseaux d'approvisionnement classiques, ils mobilisent fortement l'affectif, ce qui contribue à donner de l'importance aux produits qui y sont acquis. Par ailleurs, ces derniers sont souvent irréguliers, variables et parfois non finis, ce qui les différencie des produits de l'industrie agroalimentaire de masse normés, stabilisés et « prêts-à-consommer ».

3.2. Préparations alimentaires

Leroi-Gourhan envisage les préparations alimentaires comme « **les différentes opérations par lesquelles le produit alimentaire acquis devient consommable,**

c'est-à-dire la chaîne technique qui sépare l'épi fauché du pain, le gibier abattu du rôti. C'est donc envisager non seulement la cuisine, mais des opérations qu'on tient ordinairement pour agricoles, comme le battage du grain »²⁶². Divers réseaux d'approvisionnement étant sollicités pour l'acquisition des productions agricoles et alimentaires locales, chacune d'entre elles est obtenue, en fonction de sa nature, des occasions et des pratiques de chaque consommateur, dans un état de transformation plus ou moins avancé et proche de la consommation. Les chaînes techniques qui font passer les produits de leur forme d'acquisition à celle d'un plat consommable dépendent donc de chaque situation. Néanmoins, en raison du poids de l'auto-production dans cette catégorie d'aliments, ainsi que des formes d'approvisionnement qui s'en rapprochent, la complexité et le nombre des opérations sont généralement élevés et portent sur des pratiques dont les consommateurs seraient dispensés en cas d'achat en grandes surfaces ou commerces spécialisés. Ces opérations correspondent à la « technologie alimentaire » définie par Igor de Garine. Cet auteur distingue, en effet, deux domaines dans la préparation alimentaire :

« la technologie alimentaire qui englobe les diverses chaînes techniques intéressant les aliments depuis leurs lieux d'acquisition jusqu'au seuil des opérations qui amèneront leur transformation en vue d'une rapide consommation. Ce dernier domaine est celui de la cuisine stricto sensu : égrenage, lavage, trempage, filtrage, concassage, broyage, râpage, pressage, découpage, piquage, de même que la plupart des opérations [...] de la conservation, font tous partie de la technologie alimentaire. Ils constituent les phases préliminaires à la cuisine proprement dite »²⁶³.

Si ce déroulement en deux étapes est clair pour certaines productions, il s'avère moins évident pour d'autres : certaines ne nécessitent pas d'opération relevant de la technologie alimentaire, d'autres de la cuisine. De plus, technologie et cuisine sont parfois effectuées selon une succession tellement proche qu'il est difficile de les différencier. Enfin, la cuisine *stricto sensu* comprend, elle aussi, des opérations de lavage, découpage, pressage, filtrage, etc. Néanmoins d'autres critères que ceux relevant de la nature des opérations réalisées aident à distinguer ces deux moments de la préparation alimentaire, tels que le statut des acteurs. En effet, traditionnellement, la cuisine était un domaine réservé aux femmes, tandis que beaucoup des opérations relatives à la technologie alimentaire étaient réalisées par les hommes²⁶⁴. Encore actuellement, les femmes cuisinent plus que les hommes en Bresse, ce qui justifie que nous employons souvent le terme de « cuisinière » pour désigner les personnes prenant en charge cette activité. De plus, les opérations de technologie alimentaire (la confection des charcuteries par exemple),

²⁶² André Leroi-Gourhan, 1973 (1945), p.142.

²⁶³ Igor de Garine, 1990, p.1475.

²⁶⁴ Répondant à cette logique, mais dans une autre région, la Dombes, nous avons constaté que pour la préparation de la carpe, les hommes, qui étaient généralement les acteurs de la technologie alimentaire, ne participaient généralement pas à la phase suivante. C'était eux qui, après s'être procuré ce poisson, se chargeaient de l'assommer, puis de l'éviscérer, l'écailler, le laver, et éventuellement de le dépouiller, le désarêter ou de lever les filets. Ils donnaient ensuite le relais aux femmes qui s'occupaient de la préparation culinaire. Voir à ce propos Balvet, 1997.

effectuées à des fins commerciales, peuvent relever du secteur professionnel, tandis que la cuisine, sauf dans le cas de la restauration, appartient plus généralement à la sphère privée et domestique. Enfin, l'espace, l'atmosphère, la fréquence de la chaîne opératoire participent, de manière plus ou moins marquée, à l'opposition entre technologie alimentaire et cuisine *stricto sensu*.

Pour présenter les diverses préparations alimentaires relatives aux productions locales bressanes, nous les avons classées selon l'opposition technologie alimentaire/cuisine *stricto sensu*, tout en ayant conscience de son caractère parfois arbitraire.

3.2.1. Technologies alimentaires

Naguère, en raison de l'importance de l'auto-production, les consommateurs maîtrisaient et contrôlaient la majorité des opérations relatives aux technologies alimentaires. Désormais certaines de ces opérations sont prises en charge par les professionnels - artisans ou industriels. Tel est le cas de la fabrication des gaudes. Actuellement, les consommateurs ne participent ni à la culture du maïs, ni au tri des grains ni à leur torréfaction et ne se chargent pas non plus de les porter au moulin. Tout le processus est géré par les meuniers semi-industriels si bien que les cuisinières se fournissent dans les boulangeries, en paquets, généralement d'un kilo, de farine prête à être consommée. Néanmoins, pour certains aliments, l'auto-production s'est maintenue, au moins dans quelques familles, et les savoir-faire sont réalisés par les particuliers.

Nous présentons ici trois préparations relevant de la technologie alimentaire : l'abattage du porc, celui des volailles et l'élaboration de la paria. Nous soulignons néanmoins qu'à l'heure actuelle, toutes trois n'ont pas le même poids, les deux premières étant relativement courantes en Bresse tandis que la dernière n'ayant lieu qu'une fois par an, à l'occasion d'une fête collective à Saint-Etienne-du-Bois.

3.2.1.1. Transformation du porc en charcuteries domestiques

Les consommateurs qui privilégient le système d'approvisionnement consistant à élever, ou à faire élever, un porc pour se fournir en charcuteries, sont tenus d'effectuer une série d'opérations relevant de la technologie alimentaire dont sont dispensés ceux qui les achètent prêtes à être cuisinées voire à être consommées. L'abattage et la transformation du porc en charcuteries réclament un travail considérable qui mobilise plusieurs personnes.

Plusieurs ethnologues se sont intéressés à l'abattage des porcs²⁶⁵. Puisque, comme le souligne Colette Méchin, le porc est « **un signifiant exemplaire dans la mesure où les spécialités charcutières qu'il autorise, en font un peu partout non seulement un repère identitaire à l'intérieur du groupe, mais un marqueur en négatif, une sorte de révélateur à l'usage de ceux qui ne participent pas à ce groupe** »²⁶⁶, il est intéressant de

²⁶⁵ Nous pensons, entre autres, à Lévy-Luxereau (1976), Philippe Marchenay (1976), Yvonne Verdier (1979), Denis Chevallier (1987), Colette Méchin (1989, 1992).

continuer à s'intéresser à cette pratique qui, par comparaison avec les autres descriptions, fait ressortir les spécificités locales et la diversité des usages selon les régions et les époques. Afin de noter les principales différences, Colette Méchin oppose plusieurs techniques : celles qui consistent à échauder le porc ou à le griller (nous dirons bucler), celles qui consistent à l'ouvrir par le ventre ou par le dos, celles qui consistent à le sécher ou à le fumer.

Acteurs, lieux et jours d'abattage

L'abattage du porc, élevé depuis le printemps, est un moment important, il marque le passage du statut d'animal à celui d'aliment. Au cours de l'hiver, près d'une journée, appelée « **le jour du cochon** », est consacrée à cette transformation, durée à laquelle il faut ajouter les opérations relevant de la cuisine *stricto sensu* et le temps essentiel, en particulier pour les jambons et les saucissons, aux phases de salage, d'étuvage, de séchage et de maturation. La date a été fixée par les différents protagonistes : le tueur, l'éleveur et le commanditaire lorsque celui-ci n'a pas engraisé lui-même l'animal. Mais le porc peut lui aussi imposer sa date, intervenant sur le déroulement prévisionnel des opérations. Chez l'un des éleveurs rencontrés, l'arrivée des chaleurs chez une truie, quelques jours avant son abattage a obligé à reporter cet acte de plusieurs semaines²⁶⁷. Le calendrier a été modifié : ce jour-là, c'est un jeune porc qui a été abattu à sa place. Destiné à d'autres commanditaires, ceux-ci ont donc dû s'adapter : ils ont été fournis en charcuteries plus tôt que prévu alors que ceux à qui était destinée la truie ont dû attendre.

L'abattage et la transformation principale du porc se déroulent généralement sur le lieu d'élevage de l'animal, soit chez le consommateur s'il a engraisé sa bête, soit chez un éleveur qui s'en est chargé. Dans la mesure du possible, il s'agit d'un travail collectif au cours duquel chacun réalise des tâches bien définies. L'aide est tournée vers le tueur qui, seul, donne les ordres et dirige le déroulement des opérations : c'est le maître de cérémonie. L'éleveur l'assiste dans la plupart des actions : il déplace le tracteur, lui apporte le matériel (dont les divers récipients), amène de l'eau, nettoie l'espace, etc., et lui sert un verre de vin ! Son épouse fournit les divers ingrédients et ustensiles entrant dans les préparations culinaires, en particulier du saucisson, du boudin, des boulettes et des pâtés : oignons, épinards, sel, épices, oeufs, ficelle, etc. La veille, elle s'est assurée que rien ne manquait. Au moment de la saignée, c'est elle qui, habituellement, recueille le sang et le remue afin d'éviter sa coagulation. Dès le matin, elle s'est également chargée, dans sa cuisine, de cuire longuement du riz pour la préparation des boudins. Pour midi, elle prépare un repas auquel se joindra le tueur : il faut que tout soit prêt au moment où celui-ci décidera de s'arrêter. Tout au long de la matinée, elle jongle donc entre les tâches qui lui sont assignées et ses occupations habituelles : « **je me dépêchais de finir mes volailles, j'avais pas fini de les vider. Comme j'avais vu qu'il allait vite. Parce que moi j'avais les oignons à préparer... le persil, faire cuire le riz et les arômes, voilà ce que j'avais à faire. J'avais déjà du boulot !** ». En effet, c'est aussi elle qui assiste le

²⁶⁶ Colette Méchin, 1989, p.71.

²⁶⁷ D'après les informateurs, la viande est alors moins bonne et les saucissons risquent de ne pas se conserver.

tueur dans la préparation et la cuisson des ingrédients : couper les oignons et les faire revenir, hacher le persil et la viande, faire fondre le gras, éplucher les gousses d'ail, etc. Mais si les bénéficiaires sont venus aider, c'est à eux que reviennent ces tâches. Ils obéissent aux ordres du tueur et sont tout juste autorisés à émettre des préférences face aux propositions de celui-ci sur la taille des morceaux, la nature des charcuteries souhaitées (saucissons ou jambons, pâtés ou boulettes, tête roulée ou civier, etc.). Quant aux enfants, fascinés par la mort du cochon, ils orientent leurs jeux autour de cette activité : après avoir récupéré un bout de boyau, Claire, âgée d'environ 6 ans, souffle à l'extrémité pour le gonfler et le remplit de sable. Depuis qu'elle et son jeune frère ont assisté, au début de l'hiver, à l'abattage du premier porc, ils s'attendent à voir arriver le tueur, raconte leur mère, chaque fois qu'ils entendent une voiture entrer tôt le matin dans la cour de la ferme.

Il apparaît que la division sexuelle, notée par Yvonne Verdier à Minot²⁶⁸, durant le déroulement de cette technologie culinaire est encore bien marquée dans beaucoup de ménages. En plus de l'acte de brassage du sang dont les femmes ont encore souvent la charge, celles-ci s'occupent de ce qui a trait aux préparations les plus culinaires, de ce qui se rapproche de la cuisine *stricto sensu*, ainsi que des opérations d'approvisionnement et de rangement. Les hommes sont au contact direct avec le porc, sous sa forme animale dans un premier temps, puis sous celle de viande. Ce sont eux qui occupent la place principale de ces opérations techniques. Il n'est pas anodin que la plupart des actions menées par les femmes soient situées loin du lieu d'abattage du porc (dans les commerces avant le jour en question, puis dans la cuisine familiale), alors que celles réalisées par les hommes se déroulent à proximité. Mais à l'occasion de cet événement, certaines opérations, relevant habituellement du culinaire, et par là de la sphère féminine, comme éplucher et hacher les oignons, cuire le gras, réchauffer les épinards, etc., peuvent être réalisées par les hommes qui ne manquent pas de signaler le caractère exceptionnel de cette situation. L'un d'entre eux, la cuillère en bois à la main déclare : « **aujourd'hui, ce sont les hommes qui font la cuisine !** ». D'ailleurs, dans la mesure du possible, ces opérations ne se déroulent pas dans la cuisine familiale : ici, une cuisinière, réservée à cet usage, a été installée dans un abri, à côté du lieu du sacrifice. La division sexuelle des tâches est symboliquement entretenue par une différenciation spatiale et l'emploi d'objets ne relevant pas du quotidien.

Moment de transformation de l'animal, les opérations qui sont effectuées à la suite de l'abattage du porc sont particulièrement salissantes. Plusieurs phases marquent ce passage progressif du porc en aliments : la tuerie, la toilette, l'ouverture, la découpe, puis les fabrications. Se succédant, ces étapes occupent plusieurs espaces, souvent en plein air, qui, souillés un à un, vont garder les traces du passage de l'animal. La terre de la cour, à l'endroit choisi par les participants pour sa propreté, gardera les traînées du sang ayant giclé, malgré les efforts faits pour ne pas en perdre, au moment de la saignée. Plus loin, le sol noirci et les restes de paille, rappellent la phase du buclage par laquelle est passé le cochon. Autre lieu, autre marque : la toilette nécessite une grande quantité d'eau, qui coule en continu d'un tuyau d'arrosage ou, le cas échéant, de récipients interminablement reemplis. Ici, le sol se gorge d'eau et se couvre des souillures de

²⁶⁸ Yvonne Verdier, 1979.

l'animal : soies, peau raclée, ongles, sang, terre. Régulièrement, la table est, elle aussi, rincée pour garantir la progression dans la toilette. L'eau, en purifiant l'animal, forme par terre une flaque de plus en plus large. Certains bouchers emploient des techniques puissantes, utilisant du matériel moderne : « **il a lavé les cochons au Karcher. Après ils sont bien propres** ». De la souillure vers la propreté, le travail avance régulièrement. L'ouverture du porc se déroule dans le même espace que la toilette, après avoir, une fois encore, soigneusement lavé la table. A nouveau le sang coule. Le boucher jette au sol les parties de la dépouille qui ne sont pas conservées ; les chiens viendront les manger. Les boyaux sont vidés de leur contenu qui se répand par terre. Noëlie Vialles remarque que « **l'eau est en effet l'antidote constant du sang. [...] Qu'elle dilue ou qu'elle emporte, l'eau est donc le liquide antithétique du sang. Incolore et limpide, elle seule peut venir à bout du fluide rouge et visqueux, comme toutes les humeurs et sécrétions corporelles** »²⁶⁹. Une fois la carcasse grossièrement découpée, le travail de boucherie se poursuit dans un nouveau lieu, si possible autre que la cuisine familiale. Souvent, une partie de l'habitation a été aménagée pour ce genre d'activité. Ce peut être un abri sans porte, donnant sur la cour ou mieux, dans les fermes en activité, la tuerie, habituellement utilisée pour les volailles. Cette dernière présente les conditions idéales : l'aménagement est approprié, le sol et les murs peuvent être lavés à grande eau. Car durant cette étape, le lieu va à nouveau être sali : les humeurs et sécrétions corporelles coulent et se répandent sur le sol ; en se refroidissant, elles forment une pellicule glissante, difficile à nettoyer. Les avis sont unanimes à ce sujet : « c'est sale », « ça glisse » ; « ça gicle partout », si bien que « **avec le gras par terre, on n'arrive pas à se tenir** ». Aux traces physiques s'ajoutent les odeurs laissées par le porc : odeurs de gras, de viande, de boyaux qui imprègnent tant les lieux que les personnes. Il arrive que la même table soit utilisée pour le nettoyage et la découpe du porc : elle peut alors être recouverte, lors de la seconde phase d'une toile cirée. On peut considérer qu'il s'agit symboliquement d'une autre table, si bien que sont clairement différenciés les espaces et les objets utilisés à chaque étape.

Entre l'extérieur et l'espace domestique, ce lieu est le dernier occupé pour la technologie alimentaire : l'animal en sortira sous la forme de substances alimentaires. Les morceaux de viande découpés sont ensuite portés dans la cuisine ou emportés par les bénéficiaires s'ils ne sont pas les éleveurs. Comme dans les abattoirs des pays de l'Adour où s'opposent le « secteur souillé » et le « secteur propre » correspondant respectivement aux états de « bête » et de « viande »²⁷⁰, une distinction est clairement élaborée entre les différents lieux de métamorphose de l'animal. Les déplacements physiques marquent des ruptures dans la continuité entre porc-animal (celui qui est sous cette forme appelé « cochon ») et porc-aliment. L'espace de l'animal est celui où opère le tueur et ses acolytes, dans l'autre interviennent traditionnellement les femmes.

De la vie à la mort

²⁶⁹ Noëlie Vialles, 1987, p.87.

²⁷⁰ Noëlie Vialles, 1987.

La mise à mort des bêtes est le reflet des rapports de l'homme à l'animal : dans notre société, elle est devenue invisible aux consommateurs²⁷¹. Ceux-ci ne s'en préoccupent pas et tendent même à l'occulter. Noëlie Vialles souligne que « ***pour l'homme de la rue, il existe d'une part des animaux vivants, d'autre part de la viande ; entre les deux, rien. La mort ne doit pas être vue. Peu à peu - il faudra à peu près un siècle - elle sera réellement invisible*** »²⁷². Ainsi, la plupart des aliments d'origine carnée sont acquis sous la forme de substances alimentaires évoquant nullement l'animal mort et encore moins l'animal vivant : la viande est hachée, les poissons et les volailles sont de plus en plus couramment présentés dépecés, les têtes de veau et les lapins entiers écorchés deviennent rares dans les étals des bouchers. La mort est dissimulée dans des abattoirs éloignés des villes, au sein desquels les pratiques ont, elles aussi, suivi l'évolution des représentations de l'animal. Au Moyen Age, en Angleterre, les animaux étaient torturés avant la mise à mort afin de rendre leur chair plus tendre et plus savoureuse. Les porcs et les moutons étaient fouettés jusqu'à ce que mort s'ensuive ou bien la saignée était faite de façon à ce que la mort soit lente pour une meilleure qualité de viande²⁷³. Selon Thomas (repris par Mennel²⁷⁴), ce sont les progrès de l'histoire naturelle qui, en portant atteinte aux conceptions anthropocentriques de la nature, ont modifié les perceptions relatives à la souffrance des animaux. Sous le Consulat et l'Empire, les abattoirs privés sont interdits au profit des établissements municipaux, construits loin des centres-villes. Les tueries particulières disparaissent, les animaux abandonnent les villes. En 1824 naît la S.P.C.A. en Angleterre et en 1846 la S.P.A. en France. Ce serait chez les citadins, ceux qui étaient éloignés des processus agricoles, que ce sont développés ces mouvements. Actuellement dans les abattoirs, est instauré un certain nombre de dispositions réglementaires, comme l'obligation d'insensibiliser et d'immobiliser au sol l'animal avant la saignée, et de conseils techniques (atténuer le bruit des machines, réduire le stress des animaux). Les premières raisons invoquées sont la sécurité du personnel, l'hygiène publique, la qualité de la chair, mais la sensibilité grandissante à l'égard de la souffrance des animaux n'en reste pas moins une raison, ainsi que les préoccupations d'humanisation des comportements envers les animaux.

L'élevage d'un porc pour sa consommation suppose la mise à mort de l'animal ; les éleveurs ne peuvent pas faire l'impasse sur ce passage de la vie à la mort. Dans un tel contexte général, cette mort n'est pas anodine. Que ce soit celle d'un porc ou d'un autre animal de la ferme, elle ne laisse pas indifférent. Une séparation s'établit entre ceux qui y ont assisté et les autres, et plus encore avec ceux qui y ont participé. A Noël, au moment des préparations des volailles grasses chez un éleveur, un des participants vanta ma personne pour la seule raison que, bien que citadine, j'avais assisté impassible à la mise

²⁷¹ Ceci a amplifié les réactions d'effroi de la population face aux abattages massifs des troupeaux, ces dernières années, en raison de la fièvre aphteuse et de l'ESB. La mort des bêtes ne fait plus partie du quotidien, encore moins dans de telles conditions.

²⁷² Noëlie Vialles, 1993, p.118.

²⁷³ Stephen Mennel, 1987, p.436.

²⁷⁴ Stephen Mennel, 1987, p.437.

à mort simultanée de plusieurs poulardes. Mais son estime baissa alors que j'éprouvais des difficultés à les plumer et que je reposais sur la table l'animal dont on m'avait chargé, puis s'éleva à nouveau alors que je tentais un second essai et que je terminais mon travail. De toute évidence, mettre à mort un animal suppose une aptitude, reconnue et valorisée par la société bressane, tout au moins paysanne. A plusieurs reprises, des Stéphanois voulurent savoir si j'avais assisté à l'abattage du porc ou à sa simple découpe : étant donné ma réponse, ils me demandèrent alors si j'avais supporté ce spectacle. A une autre occasion, alors que j'avais l'intention d'assister à la transformation d'un porc, mon interlocuteur s'inquiéta, tant par plaisanterie que par défi, de savoir si j'étais sûre de venir « car on le tue avant ! ». Sa question laissait entendre que, en tant que novice et peut-être aussi citadine, j'aurais pu omettre ce « détail ». Elle sous-entendait également que tout le monde n'est pas capable de supporter un tel acte. Cette capacité oppose citadins et ruraux mais aussi les différentes générations. En effet, alors que ses grands-parents tuaient autrefois un porc chaque année et que ses parents ont souvent été présents à cette occasion, une jeune Stéphanoise rejette catégoriquement l'idée d'assister à une telle pratique : « **j'ai jamais vu faire l'abattage. Même les agneaux, j'ai jamais vu faire et je ne veux pas voir faire. J'ai juste vu les poulets et ça me suffit, les poulets et les pigeons, j'ai vu, ça m'a suffit, non. Non, non, non. Moi j'ai pas le coeur suffisamment accroché pour ...non non** »...pour décrocher celui des animaux, pourrions nous ajouter afin de terminer la phrase que cette interlocutrice laisse en suspension. Une classification, propre à chacun, s'établit entre les animaux : ceux dont la mort est supportable, surmontable et les autres, pour lesquels elle est moins tolérable, plus difficile à accepter et regarder.

La mort d'un animal domestique pour la consommation n'est donc pas évidente. « **Dans toutes les cultures, le régime carné pose la question de la légitimité de cet acte intentionnel et brutal. On ne mange pas, en effet, des animaux morts mais des animaux tués par la main de l'homme** »²⁷⁵. La mise à mort des animaux d'élevage est, à ce titre, bien particulière comme le montre Lanternari, traduit par Dalla Bernardina : « **l'élevage avec le rapport coutumier qu'il a créé entre hommes et bêtes, en vertu de son caractère familial qui fait en sorte que les porcs partagent la nourriture de la famille dans une proximité continue (les porcs, pendant la journée, fouillent auprès du village, le soir reçoivent leur repas de la "mère", passent la nuit sous la maison), l'élevage - disions-nous - engendre par lui-même une expérience d'identification entre l'homme et l'animal** »²⁷⁶. Tout un ensemble d'attitudes facilite psychologiquement cette mise à mort. Dalla Bernardina montre que certains comportements consistent à rendre l'animal coupable d'un acte quelconque afin d'expliquer la conduite du tueur comme un geste qui « lave » la faute. Il explique que dans les situations cynégétiques, « **le chasseur, non seulement fabrique une faute imaginaire susceptible de justifier son geste vengeur, mais ressent aussi le besoin de l'évoquer publiquement** »²⁷⁷. Ces attitudes se retrouvent lors de la mise à mort d'animaux domestiques. Alors que, affamé, le porc, transporté pour un ultime voyage

²⁷⁵ Mondher Kilani, 2002, p.115.

²⁷⁶ Vittorio Lanternari cité par Sergio Dalla Bernardina, 1991, p.36.

dans la cour, gratte le sol de son groin, l'éleveuse le dispute « **Tu manges la boue ! Cochon !** ». Ce terme, employé comme injure, ne manque pas d'ambiguïté : il rappelle à la fois son animalité, son statut de créature inférieure, mais aussi sa culpabilité. Pendant la saignée, alors que le sang sort de la plaie, le porc s'agite et crie : « salaud, cochon ! » l'insulte-t-elle à nouveau. Cet animal qui ne facilite pas la tâche aux acteurs, ne peut être qu'un « salaud » ! Il est outrecuidant et il est ainsi permis de le lui indiquer ; cette bête ne vaut rien, sa mise à mort est alors justifiée. Depuis quelques années, cette femme remarque qu'elle ne supporte plus ce cri du cochon : il lui donne un mal de tête insoutenable qui disparaît lorsqu'elle se relève et que le porc est inerte. N'admettrait-elle plus la mort du cochon ?

Afin d'accepter cette mise à mort, d'autres attitudes consistent à réifier l'animal. Ce sont des gestes qui repoussent l'animal du côté de l'altérité. Nous pensons à celui qui consiste à jeter dans un sac poubelle certaines parties du corps, comme on le fait d'un objet ou de les envoyer au loin afin qu'elles soient mangées par les chiens. Par la multitude de petits gestes, l'animal est chosifié ; sa mise à mort ne pose plus de problème.

Les pattes arrières attachées par des cordes, le porc est conduit de la porcherie où il a jeûné durant la nuit, jusqu'à l'emplacement choisi pour l'abattage. Les petits coups de bâton qui lui sont donnés dans les pattes, commencent à marquer sa réification : s'il n'obéit pas, sa mise à mort sera psychologiquement plus facile. Les deux cordes du porc sont accrochées à la fourche d'un tracteur préalablement conduit sur le lieu du sacrifice. Le tueur attend que le cochon se calme et se place correctement. A côté de lui, l'éleveur et sa femme sont prêts à intervenir. Comme dans un jeu d'adresse, la tension monte, les acteurs, immobiles, retiennent leur souffle. Loin d'être anodin, cet acte doit être rapide et précis : il préoccupe même le tueur, pourtant habitué, surtout si la bête est imposante. A l'aide d'un maillet ou d'un pistolet, le saigneur assomme le porc en tapant un coup sec sur le front, au-dessus des yeux : celui-ci s'écroule sur le sol. Le maillet, qui étourdit juste l'animal, permet de récupérer plus de sang qu'avec un pistolet et d'obtenir une viande de meilleure qualité car plus exsangue, ce qui est accentué si l'animal n'est pas assommé avant d'être saigné. La maîtresse de maison approche une poêle et la glisse près du cou grossièrement nettoyé. Le tueur attrape son couteau à saigner, préalablement aiguisé, et le plante dans la gorge. Il tranche la veine carotide, le sang gicle dans la poêle. Lorsque celle-ci est entièrement remplie, le saigneur pince la plaie afin de ne pas perdre de sang tandis que la maîtresse de maison verse le contenu de la poêle dans un grand seau en plastique. Elle la remet au plus vite sous le cou de l'animal. Le tueur laisse se rouvrir la plaie : le sang coule à nouveau. En même temps, elle plonge sa main gauche dans le seau et remue vigoureusement le sang pour éviter qu'il ne coagule. Ils recommencent cette succession d'opérations dès que la poêle est à nouveau pleine. L'éleveur, qui s'est installé aux commandes du tracteur, monte progressivement la fourche à laquelle sont ficelées les pattes arrières du porc pour soulever son arrière-train afin que le sang coule vers la gorge. Le saigneur active ensuite la patte avant du cochon de haut en bas, pour faire venir le sang. Il finit par appuyer avec le pied sur le ventre de l'animal. Durant la saignée, il peut arriver que le porc se mette à couiner et à bouger. Il est alors retenu avec

²⁷⁷ Dalla Bernardina, Ibid. p.43.

force par les assistants tandis que la maîtresse de maison essaie de suivre avec la poêle les giclées de sang brusques et irrégulières. Une fois la totalité du sang recueillie, elle retire la fibrine du seau, la presse entre les doigts et la jette au loin : plus tard, les chiens viendront la manger. De manière générale, tout se déroule avec rapidité mais sans affolement : l'organisation est rodée, les gestes sont sûrs, efficaces, calculés. Les paroles sont peu nombreuses : chacun sait ce qu'il a à faire ; le matériel et les ustensiles ont été préalablement préparés. Le cochon finit par gésir, au milieu de la cour. Ainsi vidé de son sang²⁷⁸, il est passé du statut d'animal à celui de matière première inerte. Les acteurs n'étant plus face à de l'animalité, le temps prend un autre rythme, l'atmosphère est plus détendue.

La métamorphose

Un certain nombre d'opérations font passer le porc de la forme animale à la forme aliment, de l'ordre de la nature à l'ordre de la culture. Progressivement l'animal se désagrège, se déstructure pour ne plus ressembler à la bête d'origine, il devient méconnaissable.

La pesée : Sphère économique oblige, le porc est tout d'abord pesé. Suspendue à la fourche du tracteur, la masse inerte est déplacée jusque vers une balance sur laquelle elle est déposée. Au poids indiqué, il faut ajouter, en fonction de l'animal, 3 à 5 kg pour le sang obtenu lors de la saignée. « 180 kg ! » s'exclame avec fierté l'éleveur, pour ce porc, déjà assez lourd. Le poids est un critère important d'évaluation de la bête. Les hommes comparent le résultat aux paris effectués le matin avant l'abattage. L'information la plus couramment donnée à la suite de l'abattage d'un porc est son poids. Comme dans cet exemple, les porcs les plus lourds sont ceux dont on parle le plus : « **on en a deux de tués : il faisait 170 kg ! Et l'autre 150** ». Pour se remémorer un animal, c'est encore à ce critère qu'il est fait référence : pour convaincre son épouse qu'ils ont tué trois porcs l'année précédente et non pas deux comme celle-ci l'affirme, cet agriculteur lui rappelle le poids du plus petit qu'elle a peut-être oublié pour cette raison : « **le premier, il faisait 100 kg, tu sais bien, on l'a partagé en trois** ».

Le buclage : toujours transporté à l'aide du tracteur, le porc est ensuite déposé, plus loin, sur une palette de bois. Le buclage²⁷⁹ consiste à éliminer les soies de l'animal. Il donnera à la couenne un goût spécifique. La dépouille est recouverte de paille, y compris sous les pattes, puis enflammée. Les flammes courent sur le corps du cochon sous l'oeil attentif du tueur. A l'aide d'un chalumeau à gaz, celui-ci réactive le feu et insiste sur certaines parties. Il justifie l'emploi de cet outil par la mauvaise qualité actuelle de la paille de blé. La paille de seigle, utilisée autrefois, flambait mieux, mais elle est maintenant assez difficile à trouver. Il ajoute que cette race de porcs noirs a des soies particulièrement coriaces « ce n'est pas des soies, c'est des crins ! ». Une vive flamme sur les pieds permet d'arracher un à un les onglons qui sont jetés par terre. A plusieurs,

²⁷⁸ Noëlie Vialles (1987), ainsi que Colette Méchin (1992b), ont montré l'importance du sang, principe vital, dans la mort animale.

²⁷⁹ Si en Bresse, le porc est buclé, dans le Revermont, celui-ci est échaudé, c'est-à-dire que les poils et les soies sont éliminés en trempant le porc dans une cuve remplie d'eau chaude et en le frottant à l'aide d'une chaîne placée sous l'animal.

les hommes retournent le cadavre et procèdent de la même manière de l'autre côté.

La toilette : après que la paille restante a été grossièrement retirée à l'aide d'un balai, la dépouille est charriée jusqu'à une table de fortune, toujours avec la même technique. Cette table peut être, par exemple, construite à partir de la cage où l'animal a passé la nuit et d'un second tréteau sur lesquels reposent une planche de bois. A l'aide d'une grosse brosse, le tueur frotte énergiquement la peau, puis la racle avec un petit couteau, insistant sur les parties les plus difficiles comme les oreilles. Il rince régulièrement les parties nettoyées et y revient de temps à autre. Le travail paraît peu ordonné, portant sur le museau puis une patte arrière, le dos et à nouveau le museau, etc. Néanmoins, toutes les impuretés sont, progressivement, éliminées et la peau finit par apparaître d'un blanc rosé. Lorsque ce travail est terminé, les participants s'accordent une pause et se servent un verre de vin.

L'ouverture : en les contournant à l'aide d'un couteau, le saigneur découpe les pieds, au niveau de l'articulation, puis les jette dans une bassine d'eau froide. Il fait de même avec la tête. Il enfonce ensuite son couteau, juste au dessus des pieds afin de passer les cordes, toujours accrochées au tracteur, dans les nerfs des pattes arrières. La dépouille est à nouveau pendue au tracteur, à hauteur d'homme, par les pattes arrières. Le tueur plante son couteau entre les deux jambons et fend l'animal tout le long du ventre, jusqu'en bas, c'est-à-dire à la gorge, en faisant attention de ne pas percer les boyaux. Ceux-ci se déversent ; le tueur les attrape à pleine brassée et les détache. Il les dépose sur la table. Les organes sont enlevés avec soin : poumons, coeur, foie, etc. La carcasse est fendue en deux à l'aide d'une hache le long de la colonne vertébrale. Il laisse les deux demi-carcasses suspendues au tracteur, assez haut pour que les chiens ne puissent les atteindre, pendant qu'il s'occupe des abats. Une tôle est posée sur le sol au niveau des carcasses pour s'assurer, le cas échéant, qu'elles ne tombent pas dans la boue.

Le traitement des abats : en soufflant dans la trachée, le tueur gonfle les poumons avant de les suspendre avec les morceaux de la dépouille. La crépine, qui entoure les viscères, est soigneusement récupérée, elle servira pour la fabrication des boulettes. Les boyaux sont délicatement déroulés, le chaudin et le menu séparés. Allongés sur la table, ils sont vidés en déplaçant le dos du couteau sur toute la longueur afin d'exercer une pression. Une boule se forme dans le boyau. Lorsqu'elle devient importante, le tueur coupe le boyau à son niveau et évacue le contenu. Il lave alors le tronçon vidé dans un seau d'eau chaude ou passe un tuyau d'arrosage et l'écrase à nouveau avec le dos du couteau sur la table. Il recommence l'opération avec le reste des boyaux. La préparation des boyaux, très longue, sera parfaite ultérieurement, chez le tueur, car ce sont généralement les boyaux d'un autre porc qui sont utilisés.

La découpe : toujours avec le tracteur, les deux moitiés de carcasse sont déplacées dans un autre espace, si possible abrité. Le tueur attrape l'une d'entre elles et la transporte sur l'épaule jusqu'à une table propre. Avec son couteau, il tourne autour des articulations et dégage les divers morceaux : jambons, épaules, côtes, filets mignons, longues, poitrine, rouelles, lard, os pour le saloir, etc. Il met de côté la panne pour le boudin et réserve certaines parties pour les boulettes. La découpe dépend des diverses utilisations qui seront faites par la suite, en fonction de la demande des bénéficiaires : certains souhaitent mettre le maximum de viande au congélateur, d'autres préfèrent le

saloir, certains veulent surtout des saucissons, d'autres tentent de faire du jambon sec, etc. Le tueur adapte également la grosseur des morceaux à la taille de la famille. Un à un, les morceaux de viande préparés sont alignés sur une seconde table.

Préparation des charcuteries :

Les charcuteries préparées par le tueur dépendent de la demande de chacun : soit il se contente de découper les morceaux de viande qui seront récupérés en l'état par les bénéficiaires, soit il se charge de leur transformation : il hache et mélange les ingrédients pour les pâtés, installe la viande dans le saloir, assaisonne et ficelle la tête et/ou la poitrine roulée(s), etc. Lorsque sont fabriqués des saucissons, il se charge de leur préparation : il mélange et assaisonne la mêlée, l'embosse et pique les saucissons qui seront laissés à sécher. Il peut se faire aider par les éleveurs et/ou les bénéficiaires pour la réalisation de certaines opérations comme le hachage des viandes ou d'autres ingrédients et les cuissons. Nous ne décrivons pas en détail la fabrication de ces charcuteries qui n'ont pas un caractère local très marqué. Par contre, deux productions, relevant de la technologie alimentaire, présentent en Bresse une spécificité : le boudin, systématiquement confectionné, et les boulettes, moins fréquentes mais qui restent une production locale et traditionnelle ; il convient ici de décrire leur fabrication.

Le boudin :

Inéluctablement fabriquée lors de l'abattage des porcs, cette charcuterie est, en Bresse, toujours réalisée par le tueur. Elle utilise la totalité du sang qui a été soigneusement récupéré lors de l'abattage du porc. Elle est réalisée en priorité, dès que la quantité de panne nécessaire à cette préparation a été dégagée. Le tueur fait tout d'abord fondre, dans une grande casserole, cette matière grasse préalablement hachée, puis y fait revenir des épinards, des oignons et du persil, également hachés. Pendant ce temps, il élimine la mousse qui flotte au dessus du sang en le versant dans une passoire. Afin de tout récupérer, il rince la première bassine avec un petit verre de vin rouge et l'ajoute à celle contenant maintenant le sang. Il récupère le riz ou la semoule que la maîtresse de maison a, auparavant, longuement cuit dans du lait²⁸⁰. Après s'être assuré qu'il est suffisamment froid, il l'ajoute au sang, en remuant énergiquement entre chaque louche. Il fait de même avec le mélange comprenant les épinards, les oignons, la panne et le persil. Il verse ensuite une bonne demi-douzaine d'oeufs battus et plus d'un demi-litre de crème fraîche ; il assaisonne, au jugé, avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Le mélange, homogène, est embossé dans l'intestin grêle à l'aide d'un entonnoir. Suspendues par des ficelles, accrochées à un bâton fixé au dessus d'une chaudière, les brasses de boudin sont plongées plus d'un quart d'heure dans l'eau frémissante, jamais bouillante. Lorsque les boudins sont prêts, ils remontent à la surface. Mais pour vérifier la cuisson, le tueur perce l'un d'entre eux à l'aide d'un couteau tranchant. Une fois cuits, ils sont pendus et laissés égoutter. Nous avons vu qu'il est d'usage, à la sortie de la chaudière, d'en manger un morceau, à peine refroidi : le tueur tranche donc l'un des boudins suspendus et partage le morceau entre les convives.

Les boulettes :

²⁸⁰ La présence en quantité importante de crème fraîche ainsi que de riz ou de semoule cuits dans du lait caractérise le boudin en Bresse. Si les autres ingrédients (oignons, épinards, persil, oeufs) sont très courants, ils n'entrent pas avec la même constance.

Actuellement, les boulettes ne sont pas demandées par tout le monde. Elles sont élaborées, généralement par le tueur, à partir de la saignée ou *jaille* et des autres morceaux un peu gras ou saignants : « **la viande qu'on défaisait elle servait à faire les boulettes** ». Mélangée à de la crème ou du lait entier, des oeufs, un peu de farine, des oignons hachés, la viande est roulée, à la main, en boules d'une demi-douzaine de centimètres de diamètre. Les boulettes sont ensuite entourées avec la crépine du porc, appelée « coiffe ». Ces boulettes devront être cuites au four, par les bénéficiaires, avant consommation.

3.2.1.2. Préparation des volailles de Bresse

Si la littérature ethnologique s'est souvent intéressée à l'abattage et la transformation des porcs, des moutons ou des boeufs dans différentes régions²⁸¹, moins d'écrits ont porté sur la mort des volailles, peut-être en raison de son aspect peu spectaculaire, peut-être aussi car cette activité était souvent réservée à la sphère domestique et féminine. Les deux ouvrages ethnologiques de référence consacrés à la volaille de Bresse - celui de Patricia Pellegrini (1991) et celui de Sandra Frossard-Urbano (1992) - s'attardent peu sur l'abattage domestique.

Etant donné qu'un certain nombre de Bressans élèvent pour leur consommation personnelle des volailles, les opérations d'abattage et de plumage sont couramment réalisées par ceux-ci. Ils s'arrangent généralement pour en préparer plusieurs à la fois, quitte à en congeler ou en distribuer dans leur proche entourage, à leurs enfants en particulier. Au moment des fêtes de fin d'année, la préparation des volailles dites fines ou grasses²⁸² - chapons, poulardes et poulets -, également élevés par les particuliers, réclame une chaîne technique plus complète : une fois plumées, les bêtes sont enroulées dans une toile qui leur donne une forme caractéristique. Nous avons choisi de présenter cette chaîne technique qui est très spécifique à la Bresse et qui comprend un plus grand nombre d'opérations.

Autrefois, cette préparation des volailles fines était courante dans les fermes, si bien qu'aujourd'hui la plupart des personnes âgées, des deux sexes, en maîtrisent encore le savoir-faire : « **tout Stéphanois qui a été élevé dans l'agriculture, de notre âge, sait faire. Tout le monde faisait dans le temps. A Saint-Etienne-du-Bois, on dit berceau de la volaille de Bresse, mais c'est que dans pratiquement toutes les fermes, à plus forte raison dans les petits domaines, ils faisaient du poulet pour le concours** ». Actuellement, ces opérations sont essentiellement effectuées par les personnes âgées, les agriculteurs et les éleveurs professionnels. Si habituellement ces derniers préparent seuls leurs volailles, au moment des fêtes de Noël, l'activité s'intensifiant, ils invoquent

²⁸¹ Nous pensons, outre les auteurs déjà cités à propos du porc, aux travaux d'Anne-Marie Brisebarre (1995) sur les moutons, de Noëlie Vialles (1987) sur le boeuf et à nouveau Colette Méchin (1992) pour l'ensemble des animaux consommés.

²⁸² D'après Patricia Pellegrini, on trouve mention dans divers baux des XVIIIème et XIXème siècles aussi bien de la dénomination de « poularde fine » que celle de « poularde grasse » pour désigner ces animaux engraisés. Il semble donc que les deux dénominations aient toujours été utilisées plus ou moins contemporanément. Néanmoins, depuis quelques années, celle de « volaille fine » tendrait à prédominer (1991, pp.35-37).

l'aide de leur entourage. Parents (enfants, cousins, frères et soeurs, etc.) et amis qui savent plumer et rouler les volailles viennent collaborer. Ce sont, dans la mesure du possible, toujours les mêmes personnes qui sont sollicitées. La préparation de ces volailles prend, à ce moment de l'année, une dimension collective, reflet d'une situation sociale et culturelle bressane. L'organisation de ces préparations, surtout lorsque les volailles sont destinées aux concours des Glorieuses, est représentative de l'intérêt porté à cette production dans la région. Toutes les étapes de leur transformation, que ce soit l'abattage, le plumage, le roulage - ou *emmaillotage* - ou encore le transport, font l'objet d'une très grande attention. Lavoille en 1939 écrit : « **il existe un art délicat de sacrifier, de saigner par section buccale, de plumer et de trousser les poulets, que seules les mains expertes savent pratiquer, pour que la volaille morte ne subisse aucune dépréciation** »²⁸³. L'amour que l'éleveur éprouve pour les belles volailles transparait au travers de gestes soigneux et appliqués, d'une exigence élevée et d'une grande vigilance. A l'approche des concours, la tension est de plus en plus soutenue si bien que Noël est savouré, non comme un moment festif, mais comme un moment de détente : « **généralement, à Noël, mes parents, ils dorment** » soulignent la fille d'une éleveuse de volailles de Bresse. Nous décrivons donc cette préparation telle qu'elle est réalisée chez les éleveurs, généralement dans le but de concourir, en sachant toutefois qu'elle a également lieu, mais avec moins d'effervescence et de profusion, chez les particuliers qui élèvent des chapons et des poulardes pour leur consommation.

Comme l'abattage du porc, cette phase préliminaire à la cuisine *stricto sensu* fait passer les volailles du statut d'animal à celui d'aliment. Elle comprend un certain nombre d'opérations dont la mise à mort de l'animal.

De la Nature... : l'abattage des volailles fines

Pendant les 10 à 15 jours précédant Noël, les éleveurs vont se consacrer à l'abattage et à la préparation des volailles fines. Les opérations vont se répéter chaque jour avec le même soin, l'attention étant maximale juste avant les dates des concours présentés par l'éleveur. Les « assistants », venus l'aider, sont assignés, en fonction de leurs compétences, à diverses tâches, qui se déroulent toujours sous le contrôle de l'éleveur. Chacun est installé là où il sera le plus performant. S'il n'est pas évident de renvoyer une personne peu soigneuse venue aider, l'éleveur se permet quelques remarques, parfois dites avec humour, étant donné l'enjeu de la situation car toute maladresse effectuée sur un animal le déprécierait et le rendrait inapte au concours. C'est pourquoi certains surveillent le travail, inspectent discrètement les ongles qui ne doivent pas être trop longs au risque d'écorcher la peau, ou encore exigent que les tabliers n'aient ni boutons, ni fermeture éclair sur la couture centrale afin d'éviter qu'ils ne laissent des marques lorsque les volailles, au moment du plumage, sont déposées sur les genoux.

Par petits groupes de cinq ou six, les volailles, qui ont été choisies la veille, sont retirées des épinettes, où elles ont jeûné depuis plus de vingt-quatre heures. Pour le concours, toutes les précautions sont prises pour que les bêtes ne soient pas blessées. Pendues par les pattes à des cordes alignées sous l'auvent de la grange, elles sont

²⁸³ Lavoille G., 1939, p.77.

saignées au palais, à l'aide de petits ciseaux glissés dans le bec, afin de ne pas laisser de marques extérieures. « **Le saignement doit être net, parfait, presque invisible** » précise Ferraris²⁸⁴. Alors que l'animal se débat, sa tête est maintenue tendue vers le bas afin que le sang s'écoule correctement. A chaque série de volailles, la sciure, répandue en ligne sur le sol, se noircit un peu plus. En moins d'une minute, les bêtes cessent de bouger : elles pendent inertes au bout des cordes. Il faut que la saignée soit rapide pour garantir une chair blanche ; sinon les ailes et le croupion risquent d'être marqués de rouge. Une à une, les volailles sont détachées et, attrapées par les pattes, elles sont balancées d'avant en arrière pour parfaire la saignée. Cette exigence est ancienne comme le témoigne un article de 1822 : « **on les saigne au palais de manière à ce qu'elles perdent le plus de sang possible. Un des grands points pour les bonnes volailles et pour leur beauté, est qu'elles soient parfaitement saignées** »²⁸⁵. Les volailles sont ensuite plumées au plus vite : un plumage à sec, sur une bête encore chaude, permet, en effet, d'obtenir la peau la plus intacte possible. A l'aide d'une plumeuse électrique, installée dans la cour de la ferme, les plumes des ailes sont tout d'abord arrachées. Cette opération demande de l'adresse car si l'animal est trop approché des disques, la peau risque d'être arrachée. Néanmoins cette première étape, bien que périlleuse, facilite grandement le travail suivant.

En effet, installé dans la tuerie agréée, un autre groupe de personnes venues aider finit le plumage à la main. Cette opération est longue et minutieuse. Certaines personnes, par précaution, ont enfilé leur tablier à l'envers. Chaque participant attrape une volaille grossièrement préparée et la dépose sur ses genoux, le ventre sur le dessus. L'éleveur se réserve les plus beaux spécimens. Avec beaucoup de précaution pour ne pas abîmer la peau, les plumes, pincées entre le pouce et un petit couteau, sont arrachées à contresens. Les plus grosses couvrent progressivement le sol, tandis que le duvet s'accroche et pénètre les vêtements. Les pattes et les ailes sont étirées afin que toutes les plumes soient soigneusement supprimées. Le dos, partie visible lors des concours, doit être fait en dernier, afin que la peau dénudée, « à vif », ne soit pas au contact des vêtements et ne risque pas ainsi d'être malencontreusement éraflée. Un accroc sur le ventre serait un moindre mal par rapport au dos. La tête, jusqu'au tiers supérieur du cou, est laissée emplumée, ainsi que le bas des pattes. Les plumes formeront une jolie collerette blanche. A l'aide d'un papier, le croupion est essuyé. Les articulations des pattes et des griffes sont entaillées au couteau pour faciliter l'emballage. Une personne se charge d'effiler les volailles, c'est-à-dire de leur retirer l'intestin, et uniquement l'intestin, en passant l'index dans l'orifice anal. Les viscères s'amoncellent dans un seau en plastique. Aucune incision n'étant pratiquée, l'animal se conservera mieux. Les volailles terminées sont alignées sur des étagères, apposées sur les quatre murs de la pièce. Un large élastique a été passé autour des corps pour maintenir les pattes et les ailes troussées. Ainsi, les volailles refroidissent dans la position idéale.

Cette description ne saurait être complète sans ajouter ce qui relève des autres sens. En effet, une odeur acre, émanation des chairs, des fientes et des viscères, emplit

²⁸⁴ Ferraris Robert, 1991, p.67.

²⁸⁵ « Notice sur la manière d'élever et engraisser les volailles en Bresse », 1822, p.240.

progressivement la pièce et prend à la gorge celui qui revient après s'être absenté un moment. Une atmosphère légèrement humide, tiède, se dégage de ce lieu, seulement chauffé par un butagaz au milieu de l'hiver. Car pour des questions sanitaires, ce travail doit être réalisé à faible température. Les participants se cèdent alors la place à tour de rôle près de la seule source de chaleur. Les contacts physiques ne sont pas non plus anodins. Les mains qui attrapent la volaille, grossièrement plumée par la machine, immédiatement après la saignée, trouvent, au niveau des parties dénudées, un corps encore chaud. Cette sensation évoque indubitablement la vitalité de l'animal. Au fil du plumage, la chaleur s'atténue, les muscles se crispent, la bête se durcit : la vie s'en va avec les plumes, tandis que la mort devient plus évidente entre les mains. Sur les genoux du plumeur, l'animal se réifie, devient enfin objet.

Lorsqu'une trentaine de volailles sont effilées et plumées, l'étape de la toilette est entamée. Les volailles sont trempées dans l'eau froide et frottées avec insistance. Les plumes sont savonnées ; la crête, chez les poulets et les poulardes, ainsi que les pattes chez tous sont vigoureusement brossées. Pour éliminer toute trace de sang, l'intérieur du bec est raclé d'un geste précis avec l'ongle du pouce et les yeux doucement essuyés. L'éviscération est vérifiée ; l'orifice anal nettoyé. Enfin, les volailles sont abondamment rincées puis laissées à tremper quelque temps « pour les blanchir », la tête hors de l'eau pour éviter qu'elles ne boivent. D'après Ferraris²⁸⁶, les volailles seraient baignées dans du lait de vache avant d'être roulées : nous n'avons pas personnellement assisté à une telle pratique.

... à la Culture : la transformation en « objet parfait »²⁸⁷

Le temps du déjeuner, partagé avec tous les assistants, les volailles reposent dans la tuerie. Elles sont ensuite transportées, empoignées par le cou, jusqu'à la pièce de roulage pour être emmaillotées. L'éleveur repère les plus beaux spécimens pour le concours et leur attache un petit cordon de couleur autour du cou afin de pouvoir les distinguer lorsque, ultérieurement, ils seront dissimulés sous les toiles. L'emmailotage consiste à enserrer la volaille dans une toile d'origine végétale (coton, lin ou chanvre) qui lui donnera une forme caractéristique, et qui répartira les graisses tout en prolongeant la conservation. Là encore les tâches sont attribuées en fonction des compétences de chacun. Quelques personnes, généralement des femmes, se chargent de la finition : elles recourent avec de petits ciseaux le duvet restant et retirent les morceaux de plumes qui se sont cassées à l'intérieur de la peau. A nouveau, il faut prendre garde de ne pas écorcher l'épiderme. Elles vérifient qu'il n'y ait pas de trace de sang dans le bec ni sur le cou et s'assurent que les bêtes n'aient pas avalé d'eau lors de la toilette. Le sceau d'identification de l'animal (chapon ou poularde) est fixé dans la peau par le scellé tricolore à la base du cou. La bague, portant le nom du producteur, est rivée à la patte gauche à l'aide d'une « pince à baguer ». Dès que les volailles sont prêtes, d'autres personnes, là encore souvent des femmes, les entourent d'une toile après leur avoir

²⁸⁶ Ferraris Robert, 1991, p.67.

²⁸⁷ Nous faisons ici référence à l'expression employée par Sandra Frossard-Urbano (1991 et 1992).

apposé un *patachon*, petit coussinet au-dessous du croupion qui vise à l'aplatir²⁸⁸. Elles s'assurent que les ailes et les pattes soient bien troussées. En évitant maintenant d'accrocher la peau avec leur aiguille, elles cousent la toile à grands points, tout le long du ventre, avec une solide ficelle, préalablement coupée à la bonne longueur par un autre assistant. Seule la tête avec sa collerette échappe à cet emmaillotage. Les liens sont ensuite resserrés en tirant intensément sur chaque point, en s'aidant d'un fût, petit bâton en bois. Ce travail réclamant beaucoup de force est souvent confié aux hommes. Si la toile est laissée assez souple au niveau du cou, elle est particulièrement tendue sur tout le reste de l'animal. Il s'agit d'expulser l'air et de modeler l'animal selon la forme convenue : les ailes et les pattes doivent se loger dans la graisse du corps au point d'y être incrustées et de ne plus s'en détacher ; celui-ci formera une masse oblongue d'où ne ressortira aucune protubérance mais dont les lignes seront parfaites. Parfois la bête résiste. Chacun connaît un moyen de compresser l'animal lorsque la forme n'est pas correcte : on le tapote, on le presse entre les mains, on s'assoit délicatement dessus, etc. Puis les femmes forment avec le reste de ficelle une large boucle au niveau du croupion qui servira à suspendre les volailles.

Ainsi fortement enserrées, les volailles sont transportées dans un petit cagibi, frais et sombre, pour être pendues au plafond, la tête en bas. Au bout de quelques heures, elles sont transportées en chambre froide. Elles y resteront deux jours au minimum.

Au-delà de ce délai, les volailles sont prêtes à être vendues à des particuliers ou portées aux volaillers. L'éleveur prend soin de garder les plus belles pour les concours. Bien entendu, les volailles étant encore roulées sous leur toile, ce pronostic n'est pas évident. Chaque jour, les volailles roulées les jours précédents sont chargées dans une camionnette pour être livrées démaillotées et enrubannées. L'éleveur vérifie avant leur départ que les collerettes soient bien séchées et gonflées. Pour conserver la viande plus longtemps et maintenir cette esthétique spécifique, il est préférable de ne retirer la toile qu'au dernier moment. C'est pourquoi, lorsque l'éleveur connaît l'acheteur et est assuré de récupérer ultérieurement la toile, celle-ci est laissée. Pour la clientèle de passage, la toile est enlevée, ce qui permet par ailleurs d'apposer l'autocollant du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse sur le dos. Pour les concours, un petit ruban de couleur peut être noué autour du corps afin de décorer la volaille et de maintenir les pattes et les ailes incrustées dans la chair.

Il ressort qu'en Bresse les modes d'élevage et d'abattage des volailles les font balancer entre production naturelle, qui souligne l'animalité, et production culturelle, qui rappelle l'empreinte de l'homme sur l'animal. En effet, la croissance des gallines comprend une période de semi-liberté, puisque celles-ci, contrairement aux élevages industriels, disposent chacune pour se déplacer d'un minimum de 10m² de parcours herbeux soit 5 000 m² pour une bande de 500 poulets. Celles-ci sont donc libres de se déplacer et d'activer leur musculature. Par ailleurs, hormis un complément céréalier et laitier apporté par l'éleveur, elles trouvent leur nourriture dans l'herbe et les haies : larves,

²⁸⁸ D'après certains écrits (Frossard-Urbano 1992, p.42 ; Ferraris 1991, p.67), il est parfois utilisé deux toiles : un premier linge, très fin, est posé sur la peau à laquelle il donnera sa finesse de grain. Puis une toile plus grossière, solide, permettra de brider plus fortement l'animal. Nous n'avons pas personnellement assisté à une telle pratique.

vers, insectes divers. A cette période d'élevage dans la nature, s'oppose la phase ultime d'épinette qui permet « la finition » du produit, pour reprendre l'expression d'usage. Pendant huit à quinze jours, les volailles sont mises dans une cage en bois, au calme et à l'obscurité, dans une pièce spéciale, près du foyer, pour parfaire leur engraissement. Leur alimentation est strictement contrôlée comme le souligne Sandra Frossard-Urbano : « **en épinette, les poulets ont à manger selon ce que l'éleveur leur apporte. Les poulets sont nourris à des heures fixées par l'éleveur** »²⁸⁹. Une fois abattues et roulées, les volailles présentent la même ambivalence entre animalité et réification. La morphologie générale de l'animal est en effet modifiée par l'emballage. Transformé en « cylindre de graisse »²⁹⁰, le corps de l'animal ne s'apparente plus du tout à celui d'une volaille. Par de multiples efforts, les éleveurs serrent les toiles et écrasent les bêtes pour leur faire prendre la forme souhaitée, fort éloignée de celle des volailles habituelles. La peau, elle aussi, une fois la toile retirée, ne rappelle en aucun cas la présence des plumes qui l'avaient recouverte : elle est parfaitement lisse et ne laisse percevoir aucune trace du plumage. La blancheur de la peau et l'absence de tache ou de points rouges évincent la référence au sang, symbole de la vitalité animale : ainsi transformée la volaille se rapproche d'un objet inanimé. Les volailles font donc l'objet d'une transformation culturelle qui les font passer du statut d'animal à celui d'objet. Pourtant, l'animalité reste présente par certains aspects : non seulement la tête et les pattes sont conservées mais les plumes qui ont été laissées rappellent inévitablement la bête. Les yeux fermés, celle-ci semble dormir car rien n'indique la mort de l'animal. En effet, la saignée, au fond du bec, est invisible et l'éviscération très discrète puisque, les intestins étant retirés par l'orifice anal, cette opération ne laisse pas de trace. Aucune incision n'est pratiquée sur le corps. Seuls. En somme les actions domesticatoires et l'abattage visent à façonner une volaille dont l'esthétique est particulièrement soignée, c'est-à-dire culturellement aboutie. Cette transformation culturelle, qui conduit à un « objet parfait », vise tantôt à abolir l'animalité, tantôt à la maintenir.

Durant toute la période de préparation des volailles fines, l'espace domestique est entièrement envahi par l'activité avicole : dans la salle à manger, maintenue à basse température et dans le noir, sont stockées les volailles prêtes au départ. La balance a été transférée dans cette pièce pour des questions de commodité. La cuisine est occupée tous les après-midi par les assistants venus rouler les volailles. Tandis que le cagibi, à côté de la cuisine, voit se succéder les bêtes emmaillotées. Certaines ont été entreposées dans le réfrigérateur familial, celles destinées aux bénévoles attendent sur le rebord d'une fenêtre. Au meuble de cuisine, ont été pendues les ficelles mesurées et coupées ; la table et la desserte utilisées pour l'emballage ont été recouvertes d'une toile molletonnée. Chaque midi, une grande table est dressée dans la cuisine afin de recevoir la totalité des assistants qui viennent partager le repas prévu par l'éleveur.

Ces activités créent des liens entre les participants qui, durant près d'une douzaine de jours, en fonction de leurs disponibilités, vont se retrouver régulièrement pour aider le même éleveur, généralement pendant des années. Il émane un réel sentiment d'équipe

²⁸⁹ Sandra Frossard-Urbano, 1992, p.37.

²⁹⁰ Sandra Frossard-Urbano, 1992, p.41.

entre les participants liés à un éleveur. Ainsi, lorsqu'ils discutent avec d'autres personnes, les bénévoles se présentent parfois comme allant aider tel éleveur.

3.2.1.2. Préparation de la paria

Nous avons vu qu'en raison de la simplicité que représente la confiture par rapport à la paria, cette dernière n'est plus produite aujourd'hui de manière domestique. Elle fait néanmoins l'objet, chaque automne à Saint-Etienne-du-Bois, d'une préparation dont la finalité est l'animation d'une fête associative. Les opérations techniques telles qu'elles se déroulent à l'occasion de cette manifestation sont alors représentatives des seules fabrications actuelles de la paria. Ce sont donc elles qu'il s'agit ici de décrire. Afin de présenter, de manière vivante, les différentes étapes de cette technologie alimentaire, nous nous appuyons sur la narration de l'organisation de l'une de ces « fêtes de la paria », qui a eu lieu le dimanche 25 octobre 1998, à la Maison de Pays en Bresse, à Saint-Etienne-du-Bois.

La fabrication de la paria nécessite une longue préparation qui commence au moins cinq jours avant la date de la manifestation, sans compter le temps passé à l'approvisionnement en fruits (achetés ou ramassés) et les diverses actions qui ont lieu durant l'année (la collecte et la découpe de tissus, par exemple, pour décorer les pots). Elle requiert également le concours d'un grand nombre de participants qui se répartissent en deux principales équipes. Jean, André et Joseph, dans la première, sont considérés comme les responsables ; ce sont eux qui maîtrisaient le mieux le savoir-faire relatif à cette fabrication et qui gèrent, par conséquent, les différentes étapes du processus productif.

Mardi 20 octobre : extraction du jus de pomme

La première étape consiste à extraire le jus des pommes. Elle se déroule dans le hameau de Pommier, où habitent Jean et son cousin André, à quelques kilomètres de la ferme de la Claison, siège de l'association où aura lieu la fête. Quelques amis, une demi-douzaine environ, tous de sexe masculin, sont venus les aider. Ils se sont installés chez Jean, près d'un hangar ouvert où est abrité le matériel qu'ils vont utiliser.

Les pommes, achetées la veille en Savoie, sont tout d'abord passées dans une râpe puis dans un broyeur à cylindres crantés. Cette seconde action n'est pas obligatoire mais préférable ; l'un des acteurs y tient particulièrement : « **quand tu les râpes, ça les coupe. Alors que là, tu écrases la chair de la pomme, en l'écrasant, ça sort plus de jus. Toutes les molécules sont... ça va bien** » explique-t-il. Ainsi broyées, les pommes sont disposées dans un petit pressoir à vin. A tour de rôle, chacun tire sur le manche afin d'extraire le moût qui coule dans un grand baril en plastique de 120 litres de contenance. Après l'avoir goûté, les participants le stockent jusqu'au lendemain. Ils l'appellent indifféremment « cidre », « vin », « jus » voire « pinard » bien qu'ils aient précisé lors d'un entretien plus formel l'inadéquation du terme : « on dit qu'on goûte le cidre mais c'est pas vraiment du cidre ! C'est pas du cidre, puisqu'il n'y a pas fermentation ».

Cette chaîne opératoire est répétée plusieurs fois jusqu'en fin d'après-midi. Avant de se quitter les bénévoles effectuent un rapide rangement au cours duquel ils discutent du

bon entretien des pressoirs. Ils se donnent rendez-vous à six heures le lendemain matin.

Mercredi 21 octobre : réduction du jus de pomme

L'étape suivante, qui se déroule au même endroit que la précédente, consiste à réduire le moût de pommes préparé la veille. Pour cela, après l'avoir versé dans un grand chaudron d'une contenance de 160 litres, les hommes préparent, à côté du hangar, un foyer au-dessus duquel ils l'installent. Pour éviter que le récipient en cuivre ne se déforme, ils prennent soin de déposer entre son fond et le trépied sur lequel il repose une épaisseur de terre et de mousse. Jean enfonce une petite baguette de bois pour mesurer le niveau total du liquide et prend des repères. Afin de permettre la réduction, il faut, une fois l'ébullition atteinte, la maintenir en permanence. Joseph, retraité de la scierie voisine, s'occupe de l'approvisionnement en bois : régulièrement il fend des bûches et les dépose dans le foyer. Plus tard, deux autres chaudrons de jus de pommes seront disposés sur de nouveaux foyers, à côté du premier. Ils subiront le même traitement.

En début d'après-midi, les hommes recommencent la première chaîne opératoire : cette fois-ci ils pressent des pommes de la variété camion que Jean a ramassées dans son verger. Il y en a près de 250 kg. Lorsque le moût est pressé, chacun s'en sert un petit verre pour le goûter. Tous le trouvent plus doux que le précédent et notent sa couleur plus sombre. Une partie de ce moût sera conservée pour une autre manifestation de la même association, tandis que le reste sera également réduit sur le feu. Jean débarrasse le pressoir du marc de pommes : il en porte une petite quantité à un voisin qui la donnera à ses vaches, mélangée avec de l'ensilage et déversera le reste dans les bois pour nourrir les sangliers. S'il pousse des plans de pommiers, certains iront en récupérer.

Vers 17h30, Jean enfonce à nouveau la petite baguette de bois dans les chaudrons : le niveau a diminué au tiers. Les organisateurs notent également que la couleur s'est assombrie. Prenant en compte, les quelques transvasements qu'ils ont effectués pour adapter le volume de chacun des chaudrons à la vigueur respective des foyers, ils estiment que la réduction est suffisante. La cuisson arrive à sa fin ; ils arrêtent alors d'alimenter les feux et attendent que les contenus ne bouillent plus. Lorsque les chaudrons ont suffisamment refroidi, ils les portent à deux dans la grange et les déposent sur un lit de paille pour éviter qu'ils ne se déforment. Ils doivent être attentivement surveillés pour prévenir tout risque d'incendie. Une fois refroidie, la réduction sera à nouveau versée dans les grands barils en plastiques.

A plusieurs moments de la journée, des amis et parents, informés de l'activité, sont passés pour discuter et profiter de l'ambiance chaleureuse qui caractérise ce moment. En effet, l'essentiel du temps étant consacré à surveiller les chaudrons, les membres de l'équipe disposent d'une grande liberté de paroles, et dans une moindre mesure, d'actions. Les discussions sont nombreuses et variées : les nouvelles à propos des connaissances communes sont échangées, les blagues se succèdent, ainsi que les plaisanteries. Cette activité collective se déroule dans une atmosphère de détente : une bouteille de vin est ouverte de temps en temps ; à midi, les uns et les autres s'invitent à tour de rôle, par petits groupes, laissant les autres surveiller ; chacun s'absente, si besoin, pour revenir ultérieurement. Ainsi, avant de se quitter, les personnes présentes ont profité

de la chaleur des foyers pour faire griller des marrons, qu'elles ont mangés ensemble autour du feu.

Jeudi 22 octobre : plumer et quartiser les poires

Alors que l'activité d'extraction et de réduction du jus se poursuit dans le hameau de Pommier, une autre activité se met en place ce jour-là. Cette opération technique consiste à préparer les poires, c'est-à-dire à les peler, les couper en quart et les épépiner. Elle est réalisée par d'autres bénévoles, des deux sexes, dont le nombre s'élève à une vingtaine. Le rendez-vous a été fixé à 19h30 à la ferme de la Claison, sur le site de la Maison de Pays en Bresse, pour « plumer les poires ». Les participants arrivent un à un dans la grande salle de réunion et s'installent autour des tables les uns à côtés des autres. Chacun a amené son matériel : un couteau et/ou un économe, un torchon ou un tablier pour s'essuyer les mains de temps en temps. Les caisses de poires, de variété Alexandrine, achetées à un grossiste, ont été livrées la veille et entreposées dans un coin de la salle. Un homme se charge d'approvisionner régulièrement les travailleurs en leur versant les poires par dizaines sur les tables alignées. Les premiers arrivés ont commencé à éplucher les poires tandis que les plus tardifs s'attachent à les « quartiser » c'est-à-dire à les couper en quart et leur enlever les pépins et les queues. De nombreux participants se réjouissent de la nature des fruits, faciles à éplucher. L'année précédente, ils étaient très mûrs et s'écrasaient si bien que le travail était beaucoup plus contraignant. D'autres notent que ces variétés de grosses poires sont de toute façon plus commodes que les petites poires utilisées autrefois pour la paria. Au fur et à mesure, deux hommes ramassent les quartiers de poires préparés et les transportent à l'aide de grands seaux en plastique dans un hangar de la ferme où ils les étalent en couche épaisse sur une grande table.

Là aussi, les discussions vont bon train. Les uns se moquent de la façon de travailler de certains, plaisantant sur le temps qu'ils mettent ou l'épaisseur des pelures (« il ne reste plus qu'une toute petite poire ! »). D'autres rivalisent en vitesse et efficacité ou cherchent à ne produire qu'une seule pelure par poire. Certaines phrases sont énoncées en patois, probablement plus pour rappeler la dimension traditionnelle de cette opération et accentuer la nostalgie que par véritable nécessité. Elles sont d'ailleurs souvent traduites dans la foulée par celui qui les exprime.

Vers 22h 30, le travail prévu pour la soirée se termine : sur la tonne de poires achetées, deux cents kilos ont été pelés. Pendant le nettoyage de la salle, quelques femmes préparent des boissons : café, eau-de-vie ou jus de fruits sont proposés aux participants. Avant de se séparer, tout le monde se renseigne sur la suite des événements et l'heure des prochains rendez-vous. Cette activité reprendra le lendemain et le surlendemain avec une participation de bénévoles de plus en plus élevée.

Vendredi 23 octobre : venler la paria

L'équipe de Jean s'est encore levée tôt ce matin pour effectuer une nouvelle opération : la cuisson des poires. Le rendez-vous était fixé à 4h30 pour allumer un feu, cette fois sur le lieu de la fête, devant la ferme de la Claison. Après avoir été versé dans l'un des

chaudrons de cuivre, le jus réduit des pommes est placé, vers 5h30, toujours avec les mêmes précautions, au-dessus du foyer. Environ une heure après, alors que le liquide atteint l'ébullition, les quartiers de poires sont jetés dans le chaudron. Il faut plus d'une heure et demie avant que l'ébullition ne reprenne. En cuisant, les poires tombent progressivement au fond du chaudron et risquent d'accrocher : il est donc nécessaire de remuer dès qu'elles sont à mi-hauteur. Plusieurs techniques permettaient autrefois d'évaluer le juste moment pour commencer à remuer (Cf. Chap. 5.1.1.1.). Les organisateurs utilisent celle qui consiste à planter tout doucement une baguette d'osier dans le mélange afin de sentir la profondeur atteinte par les fruits. Ils plantent chacun à leur tour la baguette et discutent de leurs impressions : « ça ne va pas tarder » estime l'un d'entre eux, « encore un peu » contredit un autre. André rappelle précautionneusement qu'« il vaut mieux remuer cinq minutes trop tôt que cinq minutes trop tard ». Vers 10h30, ils jugent d'un commun accord qu'il est donc temps de *venler*. Il s'agit, à l'aide d'un *velyo* - long bâton à l'extrémité coudée et terminée par une pièce de bois cylindrique, fixée perpendiculairement (Cf. Annexe 17) - de mélanger le contenu du chaudron et surtout de racler de manière rigoureuse et régulière le fond. Jusqu'à 17h20, soit pendant près de sept heures, les membres du groupe vont se relayer, de façon à ce que la paria soit *venlée* en permanence. Au fil de la cuisson, le mélange s'épaissit et devient de plus en plus difficile à *venler*. Les participants surveillent attentivement qu'il n'attache pas. En fin d'après-midi, ils observent les indices de fin de cuisson : ils notent que la paria s'est assombrie et repèrent que le bruit de l'ébullition est plus sourd et plus profond, la paria s'étant épaissie. Pour vérifier que la cuisson est suffisante, ils utilisent alors le test de l'assiette qui consiste à verser une petite quantité du mélange dans une assiette qui est alors renversée : celle-ci doit former une goutte bombée et ne pas couler trop rapidement. Pour confirmer ce test, les organisateurs goûtent la paria et comparent sa saveur plus ou moins caramélisée par rapport aux préparations des années précédentes : « l'année dernière, on l'avait faite plus cuire » estime l'un d'entre eux. Un autre va chercher son épouse, en train de peler des poires dans la salle voisine, pour solliciter son avis. La cuisson finit par être déclarée suffisante. Jean et Joseph attrapent le chaudron, le sortent du feu et le posent, cette fois sur un vieux pneu, en attendant qu'il refroidisse.

Afin de faire honneur à cette première préparation, une dégustation s'organise, à laquelle participent les bénévoles ayant *venlé* la paria ainsi que ceux, plus nombreux ce jour-ci, qui sont venus peler des poires pour les chaudrons du lendemain. Ceux-ci viennent justement de terminer leur travail. Une femme est allée chercher du pain à la boulangerie du village tandis que Joseph sert deux grosses assiettes de paria et les porte dans la salle voisine. Chacun tartine de la paria, encore tiède, sur du pain pendant que sont servies des boissons (café, vin ou jus de fruit).

Avant de partir, Joseph verse la paria, à l'aide d'une louche, dans cinq jarres en terre cuite. Elles seront toutes pesées afin d'évaluer la quantité produite lors de cette première fabrication : soixante kilos.

Samedi 24 octobre : *venler* deux nouveaux chaudrons

L'activité de cuisson de la paria a repris ce jour-là avec plus d'intensité puisque cette fois deux chaudrons sont *venlés* en même temps. L'équipe qui pèle s'est également donnée

rendez-vous pour préparer les dernières poires, celles qui serviront, le lendemain, à la démonstration publique de la fête.

Réalisée dans le but d'une démonstration et d'une vente lors d'une fête associative, la paria est redistribuée dans des pots en plastique de 25 cl, pour être commercialisée en petites quantités. Dans la salle de réunion, une femme découpe aux ciseaux les petites languettes des couvercles afin de personnaliser les pots qui, provenant de la fromagerie, étaient destinés à servir pour la crème fraîche. Une personne se charge de transvaser la paria dans les pots, tandis qu'une autre applique les couvercles et une quatrième les recouvre d'un tissu coloré retenu par un élastique. Tout au long de l'année, une bénévole de l'association s'est occupée de se procurer de jolis tissus, à un moindre coût, pour les découper en cercle à l'aide de ciseaux à cranter. Elle est particulièrement sensible à cette décoration et précise avec maints détails que l'année précédente les tissus étaient à carreaux tandis que, cette année, les motifs sont plus variés. L'attention portée aux moindres détails (découper les languettes ou décorer les pots avec des tissus aux motifs minutieusement choisis) révèle la volonté des bénévoles à obtenir un objet élaboré et particulièrement soigné... en somme à aboutir à la perfection.

Quelques touristes de passage viennent déjà s'informer sur la fabrication de la paria et expriment leur désir de s'en procurer. Il leur est alors proposé d'en goûter avant d'en acheter.

Dimanche 25 octobre : la démonstration

La préparation de la paria est la manifestation principale de cette fête associative. Elle se limite à la démonstration de la cuisson finale de la paria. L'équipe a repris la cuisson de deux nouveaux chaudrons. Cette fois-ci, les conversations n'ont plus lieu entre soi, mais avec les visiteurs : il s'agit d'expliquer les différentes étapes de la fabrication et de montrer le geste consistant à venler. Nous reviendrons ultérieurement, à propos des fêtes collectives, sur ce moment important de la vie de la communauté. Nous pouvons d'ores et déjà noter que l'acte qui consiste à venler est celui qui est mis en avant.

Au total, la préparation de cette paria, dont la finalité est l'animation d'une fête collective, aura nécessité 2 400 kg de pommes (essentiellement des goldens mais également 250 kg de pommes camion). Sur les 1030 litres de moût obtenus, 40 litres, issus des pommes camion, ont été mis de côté pour une autre utilisation, les 990 restants ont été réduits au tiers. Dans les 300 litres, environ, de réduction, ont été cuits les quartiers de 1000 kg de poires Alexandrine. Les cinq chaudrons, contenant chacun environ 60 litres de réduction de jus de pomme et 200 kg de poires brutes, ont donné plus de 300kg de paria, quantité bien supérieure à ce qui se faisait chez les particuliers, puisque certains ont évoqué des fabrications à partir de 100 ou 150 litres de moût, d'autres à partir de 200 kg de poires !

3.2.2. La cuisine *stricto sensu*

Les recettes sont un élément central des systèmes alimentaires locaux. La manière dont sont apprêtés les aliments, dont sont associés les ingrédients, dont sont cuits les plats,

etc., diffère selon les cultures. Les techniques culinaires nécessitent une gestuelle, des savoirs et des savoir-faire propres à chaque cuisine et partagés par les membres de la communauté qui en ont la charge.

Les productions locales font particulièrement l'objet de recettes précises et définies, collectivement partagées et valorisées par les consommateurs. Nous verrons pour chacune d'entre elles, la manière classique de les préparer, en insistant sur les diverses opérations du processus technique.

3.2.2.1. Préparation du civier

Contrairement aux autres charcuteries, et en particulier au boudin et aux saucissons, nous considérons que le civier relève de la cuisine *stricto sensu* et non de la technologie alimentaire pour plusieurs raisons. La plus évidente relève de la répartition sexuelle des tâches. Si traditionnellement en Bresse la majorité des charcuteries étaient transformées par le tueur, celui-ci ne s'occupait jamais du civier. Cette production était à la charge des femmes, sexe auquel incombaient les tâches nourricières. Cette coutume donne à la préparation du civier une image plus culinaire que celle des autres productions issues du porc. Par ailleurs, la localisation de cette fabrication est révélatrice : alors que l'abattage du porc ainsi que la découpe et les charcuteries fabriquées par le tueur sont réalisés en extérieur ou dans un espace assimilé, la fabrication du civier a lieu dans une pièce fermée, généralement plus intime, plus privée. Même s'il s'agit rarement de la cuisine familiale, cet endroit se rapproche du domestique. La logique d'évolution de l'animal vers l'aliment continue à être lisible de manière spatiale au travers du déplacement des opérations de l'extérieur vers l'intérieur, du public à l'intime, du « secteur souillé » au « secteur propre ». D'ailleurs, cette charcuterie n'est généralement pas confectionnée dans la continuité temporelle immédiate de l'abattage, mais souvent plusieurs jours après, afin que la viande ait été égorgée. Enfin, le civier relève de la cuisine *stricto sensu* dans la mesure où une fois sa préparation terminée, tout juste refroidi, ce plat est prêt à être consommé, tandis que les autres charcuteries nécessitent soit un temps de maturation (c'est le cas du saucisson), soit une préparation culinaire (le boudin par exemple).

Acteurs et lieux

Traditionnellement, les femmes récupéraient la tête, parfois déjà fendue en deux, et les pieds du porc, laissés par le saigneur au moment de la découpe de l'animal. Désormais, si elles se chargent encore le plus souvent de la fabrication du civier, il arrive qu'elles soient aidées voire remplacées par les hommes. Souvent effectuée à plusieurs et en raison de son caractère périodique, cette préparation est alors un moment de cohésion sociale. L'ambiance est joviale, les discussions nombreuses, souvent les mêmes chaque année et d'une famille à l'autre : il est d'usage de se moquer de l'un des participants, l'accusant de laisser des os (« s'il y a des os, on dira que c'est la faute de... »), de faire semblant de travailler, parfois c'est à une petite fille de passage qu'on propose en riant de se faire un collier avec les dents du cochon. Cette préparation, salissante, se déroule dans la mesure du possible ailleurs que dans la cuisine ; le garage, surtout s'il est équipé d'eau courante, est souvent mobilisé.

La fabrication

La réalisation du civier est une des ultimes étapes de la transformation de l'animal en aliment : quand elle a lieu plusieurs jours après l'abattage du porc, la viande est conservée dans une bassine d'eau fraîche. Mais le civier peut aussi être élaboré à partir de viande (pieds et tête) obtenue dans les commerces et donc achetée pour l'occasion. Rappelons enfin que désormais cette technique culinaire est également employée pour la transformation des têtes de sanglier.

Éliminant les dernières apparences d'animalité, en agissant sur la tête du porc, la fabrication suit une succession d'opérations culinaires qui se déroulent sur plusieurs heures, voire plusieurs journées si l'on inclut la première phase de dégorgeage des viandes dans l'eau.

Sélectionner les morceaux de viande :

Le civier est une charcuterie réalisée, avant tout, à partir de la tête et des pieds du porc. Mais étant donné son statut d'aliment confectionné à partir des restes, entrent dans sa fabrication tous les morceaux de viande qui ne sont pas utilisés pour les autres charcuteries. Ce peut être, en fonction des choix de chaque famille, de la couenne, la queue, l'extrémité des jambonneaux et divers morceaux à os restants, comme la colonne vertébrale ou les côtes, qui donnent du goût au bouillon et sont raclés pour récupérer les résidus de viande. À l'inverse, il arrive que manquent la langue et les joues, habituellement mises dans le civier, car celles-ci sont déjà utilisées pour d'autres charcuteries comme la tête roulée.

Le civier étant traditionnellement préparé à la suite de l'abattage d'un porc, les proportions entre les différents morceaux étaient relativement stables en raison de la morphologie de l'animal : une seule tête pour quatre pieds et une seule queue ! Désormais lorsque cette charcuterie est confectionnée à partir de morceaux de viande achetés les proportions ne sont plus imposées : un civier fait à partir d'une tête, de cinq pieds et d'aucune queue est tout à fait envisageable ! Cela est d'ailleurs préférable comme l'explique une cuisinière : « plus on achète de pieds, plus le civier a de gelée. Autrement si y a pas de gelée, y a que de la viande, c'est pas bon ». En effet, si certains morceaux peuvent faire défaut, les pieds sont indispensables, « quatre au minimum », « parce que la gélatine se trouve dans les pieds », entend-on régulièrement. À l'inverse, la queue n'est pas essentielle ; certaines personnes préfèrent même s'en passer, estimant que ce morceau est trop gras.

En terme de volume, à chaque préparation, les personnes travaillent généralement une, mais une seule, tête entière de porc. Cela correspond à la quantité obtenue lors de l'abattage d'un animal à la ferme. Néanmoins, avec les pratiques actuelles d'achat de la matière première, ces quantités peuvent facilement être doublées voire quadruplées pour une fabrication destinée à une fête collective ou au contraire divisées (une demi tête par exemple) pour une préparation domestique.

Prédécouper les morceaux et faire dégorger la viande :

Les morceaux de viande sont tout d'abord découpés grossièrement : « vous coupez votre tête de porc, je ne sais pas en quatre, six. Six, huit, vous la partagez, vous enlevez les cervelles²⁹¹, vous les lavez, vous lavez tout ça et vous y laissez tremper, en principe, oh, une nuit, dans l'eau froide. Un bon bout de temps, nous c'est une nuit, à peu près quoi. Alors le lendemain matin vous versez cette eau, vous rincez votre viande ». Comme le montre cet extrait d'entretien, la viande doit être abondamment rincée : elle est toujours, à la fois rincée sous l'eau courante et mise à dégorger. Une cuisinière déclare avoir passé, la veille, cinq fois sa viande sous le robinet avant de la laisser tremper durant la nuit : pourtant, au matin, il y avait encore du sang. Comme lors de l'abattage du porc et de sa découpe, le nettoyage est fondamental : la chair doit être débarrassée de toutes les impuretés dont le sang est la principale. La viande doit être purifiée.

Une longue cuisson :

Une fois abondamment rincés, les morceaux de viande sont longuement cuits dans un bouillon composé de carottes, oignons, thym, laurier, ail, sel, poivre en grain, et parfois de clous de girofle, poireaux, navets, choux-raves, etc. Pour une quantité convenable de gelée, l'eau doit tout juste recouvrir les morceaux de viande. Des solutions de fortune sont imaginées pour cuire ces énormes faitouts, en dehors de la cuisine familiale, inadaptée à de telles préparations. Ce peut être, dans le garage, un butagaz surmonté d'un trépied sur lequel repose le faitout.

Après l'eau froide, courante et stagnante, c'est la chaleur, par le biais de l'eau en ébullition, qui intervient sur la souillure, la faisant remonter à la surface sous la forme d'une mousse épaisse. Car bien que la viande ait été lavée à maintes reprises, le bouillon dans lequel elle cuit devra être régulièrement écumé, afin d'éliminer à nouveau ces impuretés (sang, sciures d'os) qui écoeurent les cuisiniers. Durant une telle préparation, l'une d'entre eux déposant sur une assiette une mousse marron sombre, s'écria d'un ton répugné « ah c'est dégueulasse ! ». Lors d'un précédent entretien, elle avait prévenu : « **vous écumez, parce qu'alors ça, faut écumer ! Parce que c'est bien lavé mais, enfin, y a quand même pas mal de saletés qui... alors vous écumez longtemps, plusieurs fois, plusieurs fois** ». « ça n'en finit pas d'écumer » se lamente un autre informateur à propos de cette tâche répétitive.

La durée de la cuisson, à partir de l'ébullition, n'est pas très précise : certains disent « au minimum quatre heures », mais elle s'avère souvent plus longue. Elle varie en fonction du poids, de l'âge et de l'espèce de l'animal comme l'explique cet interlocuteur : « **tout dépend. Les sangliers, si vous avez une grosse tête alors, c'est une preuve que la bête est vieille quand même et puis quand vous avez une toute petite tête et qu'il pèse que trente kilos, c'est preuve que c'est un sanglier peut-être pas de l'année mais juste. Alors là, on tâche de ne pas le faire trop cuire** ». Par ailleurs, des indices visuels avertissent que la viande est cuite (« **vous voyez que la viande se détache des os** »). Mais l'habitude entre largement en compte dans le calcul du temps de cuisson, comme le note l'époux d'une cuisinière qui en prépare régulièrement : « **en**

²⁹¹ L'emploi du pluriel est probablement dû à l'habitude de cette cuisinière de préparer du civier à partir de plusieurs têtes, puisqu'elle se charge régulièrement d'en faire pour des manifestations associatives.

général tu dis "on va manger puis je m'y mettrai après quand on aura mangé" ».

Trier les morceaux, désosser et couper la viande :

Lorsque la viande est cuite, les morceaux sont sortis du bouillon à l'aide d'une écumoire. Les légumes sont mis de côté : la plupart, dont les oignons, sont jetés. Seules quelques carottes, coupées en rondelles, seront conservées pour l'aspect esthétique, « pour faire joli, pour faire de la couleur ». La viande est désossée et triée. Cette opération varie d'une personne à une autre : certains éliminent l'oreille, d'autres la conservent pour son aspect craquant. Ces divergences se retrouvent à propos du gras, du cartilage, de la membrane blanche sur la langue (une peau un peu dure d'après certains), des parties les moins nobles de la tête, souvent un peu sanguines. Seuls les yeux sont toujours enlevés. Cette tâche est longue et minutieuse, si bien que certains informateurs l'appréhendent : « une fois qu'il est cuit, il faut se farcir les os, quoi... ». En fait, elle s'opère plus ou moins bien en fonction de la cuisson : « tout dépend comment il est cuit. Parce que des fois, qu'on peut peut-être le laisser moins cuire, si les personnes sont plus pressées, ben il se désosse moins bien. C'est ça le problème ». Ce travail doit également être fait à chaud, lorsque les morceaux sortent brûlants du récipient, car en refroidissant, le gras du porc devient poisseux, ce qui complique l'opération. Pour cela, certains s'aident d'une fourchette, arrachant la viande qui, bien cuite, se détache facilement. Au fur et à mesure, les déchets sont jetés tandis que la viande est récupérée dans une bassine. Elle est ensuite recoupée grossièrement au couteau et/ou écrasée sous la fourchette, pour s'assurer qu'il ne reste plus d'os. Elle n'est jamais passée au hachoir, seule la longue cuisson lui donne son aspect recherché.

Redonner un bouillon :

La viande triée, ainsi que les quelques rondelles de carottes sont reversées dans le bouillon préalablement passé au travers d'un chinois ou d'une passoire « parce qu'il y a toujours des petits os au fond. Par exemple, il y a des dents. La dentition du porc, ben les dents, elles tombent au fond », précise en riant une cuisinière. Le tout est recuit une petite demi-heure. Au cours de cette cuisson, l'assaisonnement est vérifié : épices, persil haché, vin blanc sont souvent ajoutés. Quant au sel, tout le monde se plaît à répéter : « il faut que le civier soit trop salé chaud pour qu'il soit assez salé froid », « c'est très très important » ajoutent certains. A ce moment de la cuisson, s'instaure un véritable rituel entre la cuisinière et une personne servant de garant, souvent son époux, ce que décrit avec humour l'un de ces « testeurs » : « y a l'assaisonnement, parce qu'il faut qu'il soit trop salé. Alors c'est toujours une petite cérémonie de goûter le civier. Les femmes, elles le font toujours goûter à leur mari : "tiens, qu'est-ce que t'en penses ?". Et : "moi je le trouve trop salé". Elle dit : "ah non ! Faut qu'il soit trop salé" ». Le bouillon est alors à nouveau salé, éventuellement poivré, et laissé à cuire une dizaine de minutes. Il est à nouveau goûté par plusieurs personnes. Ce procédé est répété cinq ou six voire sept fois à intervalles de plus en plus rapprochés. Les négociations s'opèrent entre les « testeurs » pour savoir s'il faut encore saler. Les comparaisons sont faites avec les préparations précédentes : « la dernière fois, on avait cru qu'on l'avait trop salé et en fait ça allait bien ». Enfin, la décision est prise d'arrêter l'assaisonnement et la cuisson.

Dresser le civier :

Le contenu est versé dans divers récipients. « Jadis on mettait toujours dans des plats ou des assiettes parce que c'était la tradition ». Certaines formes sont plus appropriées : « il vaut mieux que ce soit épais. En principe, dans des plats creux, c'est mieux ». Si gros bols et assiettes sont les plus utilisés, en fait chacun s'arrange avec la vaisselle dont il dispose : l'inventivité des ménagères est mise à contribution pour en trouver suffisamment. Celles-ci plongent une louche au fond du faitout pour récupérer la partie la plus dense et la répartissent entre les récipients. Comme le civier se rétracte en refroidissant, ceux-ci doivent être remplis à ras bord. Le plat est alors laissé à refroidir au moins jusqu'au lendemain avant de pouvoir être consommé.

Le nettoyage, qui n'est pas une opération technique à proprement parler de la préparation du civier, mérite néanmoins d'être signalé en raison de la difficulté qu'il présente, le gras de porc étant particulièrement collant. Certains nettoient à grande eau les tables de fortune, ainsi que le sol, très glissant, lorsque ceci est possible. Il faut également ranger l'installation précaire. Quant aux déchets de viande, ils sont donnés aux chiens.

3.2.2.2. Apprêter les courges

Le corpus alimentaire bressan comprenant actuellement plusieurs variétés de courges, consommées avec une fréquence plus ou moins élevée, il n'est pas surprenant que plusieurs préparations culinaires coexistent en Bresse. Néanmoins, certaines recettes sont très courantes tandis que d'autres tendent à tomber en désuétude.

Les gratins de courge

Les courges à cochon et les melones sont principalement cuisinées en gratin. Il s'agit incontestablement de la recette la plus courante. D'ailleurs en Bresse, gratin et courge sont intimement mêlés : le terme de gratin évoque spontanément la courge et celui de courge le gratin. Dans certaines familles, ce plat était appelé « préton de courge » mais ce terme est en train de disparaître. Par contre, celui de « flan » se maintient dans de nombreuses familles : « c'est un flan, un gratin quoi, c'est gratiné ».

Les recettes de gratin varient peu d'une famille à une autre. Coupée en gros morceaux, la courge est cuite à l'eau, éventuellement à l'autocuiseur. Réduite en purée, elle est mélangée à divers ingrédients avant d'être passée au four dans un plat à gratin. Les ingrédients signalés sont généralement les mêmes, avec des proportions variables : des oeufs, de la crème, souvent de la farine, du sel, du poivre, éventuellement du lait et du gruyère pour les gratins salés. La crème entre en quantité importante : « **de la crème et beaucoup ! Beaucoup beaucoup de crème** » déclare une cuisinière qui ne semble pas trouver d'autres mots pour dire l'importance de cet ingrédient. En fait, pour de nombreux consommateurs, l'intérêt gustatif du gratin de courge provient des autres ingrédients qui sont ajoutés car « **dans la courge, ce qui est bon c'est tout ce qu'y a avec !** ». Par ailleurs, le plat doit être le moins aqueux possible. C'est pourquoi tout le monde insiste sur le fait de laisser égoutter la courge : « **on y fait égoutter dans une**

passoire. Et quand c'est bien égoutté, on y écrase ». Pour cela, les plus prévoyants la cuisent la veille et la laissent reposer toute la nuit. Quant à l'apport de farine, il intervient dans le même sens : il a pour fonction d'absorber le surplus d'eau, « **de donner de la consistance** » au gratin. Si plusieurs informateurs savent que dans d'autres régions sont parfois ajoutés du riz, des pommes de terre ou un autre féculent, ces ingrédients ne sont jamais utilisés en Bresse. D'une famille à une autre, la texture du plat n'est pas toujours identique : chez certains, la courge est grossièrement écrasée à la fourchette, chez d'autres, elle est passée au mixer pour plus d'homogénéité. Avant d'enfourner le gratin, certaines personnes ajoutent sur le dessus du plat du gruyère et/ou des petits morceaux de beurre : « **ça ne me dérange rien de mettre deux/trois petits bouts de beurre dessus** » déclare une cuisinière, à voix basse comme il convient pour ce type d'ingrédient (Cf. Chap.4.2.). La différence principale selon les familles réside dans l'apport ou non de sucre puisque le gratin, en Bresse, surtout lorsqu'il est préparé à partir de melone, est parfois cuisiné sucré.

Par ailleurs, comme dans cette région le gratin de courge est souvent servi accompagné d'une sauce tomate, la préparation de ce plat suppose également celle de son accompagnement.

La fricassée de courge

Coupée en petits cubes, la courge - courge à cochon ou melone - est revenue au beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'elle roussisse. La taille des morceaux est souvent annoncée avec précision : « **des carrés gros comme le bout de mon pouce, vous comprenez, d'un centimètre et demi de côté, je dirais** ». Une fois cuits, ces morceaux sont assaisonnés avec de la crème fraîche et du vinaigre. Pour cela, certaines personnes attendent que la courge refroidisse, d'autres préfèrent la consommer chaude, d'autres encore s'attachent à des nuances plus subtiles : « **j'aime pas qu'elle soit trop froide mais tiède, et là, je mets de la crème puis du vinaigre, sel, poivre et puis ça y est** ». Comme pour le gratin de courge, la présence d'eau est une imperfection ressentie comme désagréable : « **la fricassée c'est bon, mais il ne faut pas qu'il y ait de l'eau** ».

Les soupes de courge

Les deux principales variétés de courge, celle dite à cochon et la melone, entrent également dans la confection de soupes, aux côtés de divers autres légumes. Mais la soupe de courge, recette qui ne comprend que ce légume, n'est pas cuisinée très souvent, bien qu'ancienne : « **on n'en fait point maintenant mais ça fait bien longtemps que ça se fait, la soupe à la courge** ». En fait, les consommateurs s'accordent à penser que, s'il est possible de faire de la courge à cochon en soupe, cette préparation n'est néanmoins pas celle qui met le plus en valeur ce légume : « **c'est pas terrible. La courge à cochon est tellement meilleure en gratin. C'est bien meilleur** ».

Par contre, le potimarron est surtout préparé en soupe. Lorsqu'il donne un spécimen à l'une de ses amis, le jardinier, cité précédemment, précise la recette suivante : après avoir fait revenir un poireau avec beaucoup de beurre, il faut verser de l'eau en quantité importante et ajouter, en gros morceaux, le potimarron dont on garde la peau ainsi que

quelques pommes de terre. Après cuisson, l'ensemble est mouliné et assaisonné de crème.

Les tartes à la courge

Si nous n'avons rencontré aucun Stéphanois qui en fasse actuellement, beaucoup se souviennent encore de sa recette, très probablement en raison de sa ressemblance avec le gratin de courge : « **la préparation est la même que je viens de vous dire pour le gratin, si ce n'est qu'on met la préparation sur une pâte** » précise une cuisinière qui n'en fait pourtant jamais. La comparaison entre les deux préparations a souvent été faite : « **elle préparait ça comme un gratin de courge et elle y tartinait dessus** ». Dans d'autres communes de la Bresse, cette préparation s'est maintenue auprès d'une partie de la population. Il nous a été donné par écrit, par une personne de Saint-Denis-lès-Bourg, la recette suivante : « **Préparer une pâte à tarte, faire cuire la courge la veille pour qu'elle soit bien égouttée. Ensuite, bien écraser, ajouter une pincée de farine, sel, sucre facultatif. Mettre 3 oeufs battus, ajouter de la crème, mélanger le tout. Mettre sur la pâte, mettre au four environ 30 min** ».

Confiture de courge

Si la recette de la tarte à la courge est encore connue, bien que peu réalisée, celle de la confiture de courge a disparu des savoirs collectifs. Les souvenirs concernant cette recette sont très vagues et imprécis : « **je ne sais plus comment elle faisait, maman. Elle faisait cuire sa courge et puis elle mettait sûrement autant de sucre, et puis elle mettait des pruneaux. Je ne sais pas pourquoi** ». Un autre informateur qui n'en a pas mangé depuis plus de soixante ans suppose qu'« il faut la faire macérer », explication bien légère pour une confiture.

3.2.2.3. Cuisiner les volailles

Nous n'avons malheureusement pas eu la possibilité d'assister à la préparation de volailles. Néanmoins, de nombreuses discussions ont porté sur ces plats. Comme pour les courges, chaque volaille est apprêtée de manière spécifique : certaines sont surtout rôties, d'autres cuisinées en sauce ou encore bouillies.

Poulet de Bresse

Les recettes domestiques du poulet de Bresse relèvent de deux grandes catégories au sein desquelles les variations dépendent de chaque famille : le poulet rôti et le poulet à la crème sont en effet les deux principales manières d'apprêter cette volaille. La première recette est considérée comme plus facile, réclamant moins d'habileté, si bien que les cuisinières les moins averties se contentent de cette préparation : « **à la crème, moi je ne sais pas le faire. Ça demande quand même plus d'attention que d'y faire rôtir** ». Mais depuis quelque temps, suite à son introduction dans les menus de certaines fêtes, le poulet est parfois cuit à la broche.

Le poulet rôti ne présente *a priori* pas de grandes difficultés : il suffit, après avoir

disposé la volaille entière dans un plat de cuisson, de répartir quelques morceaux de beurre puis de l'enfourner dans un four bien chaud. Le poulet est ensuite régulièrement tourné pour qu'il cuise uniformément. Lorsqu'il est bien grillé, la température du four est baissée, tandis qu'un peu d'eau est versé au fond du plat. Durant toute la cuisson, évaluée à plus d'une heure, selon la taille du poulet, celui-ci continue à être tourné et arrosé du jus de cuisson. Ce jus pourra servir pour assaisonner des légumes. En fin de compte, note une cuisinière : « **c'est pas plus compliqué qu'un autre poulet mais c'est plus cher, faut pas se loucher dans la cuisson** ». En effet, la préparation est similaire à celle de tout poulet rôti mais en raison de la valeur du produit, l'attente des consommateurs est plus grande, et le plat se doit d'être parfait. Soumise à une obligation de résultat, la cuisinière est très attentive à la cuisson. Cette préparation lui demande une surveillance continue : « **tu l'arroses toutes les dix minutes, un quart d'heure, tu l'arroses bien** ». Au-delà de la simplicité de cette recette, le tour de main de chacun intervient, ainsi que des détails de préparation spécifiques à chacun, comme dans cette famille où l'on est très exigeant : « **les poulets de Bresse, quand on les fait cuire au four comme ça, il ne faut surtout pas les piquer et pas les ouvrir parce qu'ils perdent tout. Il faut les laisser** ». Malgré la fidélité à une recette approuvée, les Bressans notent à chaque occasion des différences de qualité : « **on ne les réussit pas toujours de la même façon. Tout en essayant de cuisiner de la même manière, des fois on dit "ben tiens, voilà un poulet qu'est bon", on sent le bon poulet et des fois, c'est plus banal** ». Pour apprécier toute la saveur du poulet de Bresse rôti, nombre de Bressans considèrent qu'il faut mettre le moins d'épices et condiments possibles et donc éviter de trop l'aromatiser, parce que « **alors quand y a bien du goût comme ça, vous ne sentez plus le goût du poulet et vous buvez quand même bien !** » : il devient alors impossible d'estimer la qualité du mets ! Ayant constaté que la faible utilisation des épices et aromates est une caractéristique de la cuisine bressane traditionnelle, il est intéressant de noter l'exigence avec laquelle les consommateurs l'imposent pour l'un des mets les plus appréciés et culturellement marqués.

Le poulet à la broche se rapproche du poulet rôti. Il est embroché et assaisonné selon le goût des consommateurs (généralement juste salé et poivré) puis mis à cuire au-dessus des braises dans la mesure du possible, sinon dans un four.

Le poulet à la crème correspond, aux yeux des Bressans, à une catégorie culinaire plus élaborée. En 1947, Boudol, au sujet de cette recette, précise que : « **c'est dans cette préparation, universellement répandue dans la région, que fermières et aubergistes se sont surpassés. La "réussite" du poulet à la crème est délicate. Il faut savoir apprécier les différentes phases de la préparation, choisir la crème, etc... Aussi tous et toutes n'y parviennent pas aussi bien. Il y a dans chaque village de Bresse, des réputations bien assises de fermières et d'aubergistes, devenus des champions dans ce genre de préparation** »²⁹². Pour ce plat, les variantes de recettes sont plus nombreuses. Suivons les explications d'une cuisinière, retraitée agricole à Saint-Etienne-du-Bois : faire dorer les morceaux de poulet avec du beurre dans une casserole. Lorsqu'ils sont bien dorés, prélever du jus de cuisson et faire avec, en ajoutant de la farine et de l'eau tiède, un roux assez clair. Il est également possible de faire un

²⁹² A. Boudol, 1947, p.45.

bouillon en cuisant les abats dans de l'eau, « **comme un petit pot-au-feu sans légume** » et d'utiliser ce bouillon pour la préparation du roux. Verser ensuite le roux sur les morceaux de poulet et assaisonner avec poivre et sel. Comme la sauce va réduire durant la cuisson, elle doit être en quantité suffisante sans pour autant que les morceaux ne baignent entièrement dedans. Laisser cuire à feu doux, afin que le mélange ne bouille pas, pendant une bonne heure pour un poulet de plus d'un kilo cinq cents. Cette cuisinière précise que la cuisson doit être un peu longue dans la mesure où la viande des poulets de Bresse est rassise. Pour la suite de la recette, elle propose deux variantes : la première consiste à délayer dans un bol des jaunes d'oeufs avec trois ou quatre cuillères à soupe de crème. Le mélange est versé sur la volaille au dernier moment et porté au frémissement. Au premier bouillon, le plat est retiré du feu pour être servi. Désormais elle ne suit plus cette variante mais préfère la seconde qui ne comprend pas d'oeuf. Il s'agit, en fin de cuisson, de verser dans la casserole un litre de crème pour un poulet de plus de deux kilos cinq cents et de laisser cuire la crème pendant cinq bonnes minutes. Elle précise que si le poulet est suffisamment cuit, il est possible de prélever le jus de cuisson et de le mélanger à la crème dans une autre casserole où le mélange est mis à bouillir, en remuant régulièrement. Il faut vérifier l'assaisonnement. Progressivement la sauce devient lisse. Cette recette présente l'avantage de produire une sauce en quantité plus importante, et qu'elle trouve par ailleurs meilleure. Elle nécessite par contre plus de crème fraîche. Une autre cuisinière qui a effectué le même changement note un autre avantage : « **y en a beaucoup qui font comme ça maintenant parce que si on veut y faire réchauffer c'est bien plus facile. Autrement on ne peut pas y faire réchauffer, ça tourne, l'oeuf tourne, alors ça vous fait une sauce qui est toute tournée** ».

La plupart des recettes domestiques du poulet à la crème se rapprochent de l'une des deux variantes proposées par cette cuisinière. Le poulet est toujours coupé en morceaux. Certaines personnes, une fois les morceaux revenus, les retirent de la casserole pour y préparer directement la sauce. La principale différence entre les recettes porte sur le moment d'incorporation de la crème : si la sauce comprend des jaunes d'oeufs, la crème et les oeufs ne sont ajoutés qu'au dernier moment tandis que, s'il n'y a pas d'oeuf, la crème cuit plus longtemps avec le poulet. Certaines personnes l'ajoutent bien plus tôt et la laissent cuire un long moment. Par ailleurs, certaines font revenir dans la matière grasse, des oignons et/ou de l'ail, d'autres incorporent du vin blanc qu'elles laissent réduire ou ajoutent du laurier, un bouquet garni, ou encore pour une recette plus élaborée, des champignons. Le plat est parfois déglacé avec un jus de citron. Une autre variante, plus divergente, a été signalée : il s'agit de faire rôtir le poulet au four puis, une fois cuit, de le découper et de le couvrir de crème. Cette recette, en rupture complète avec les autres recettes, est rejetée par les amateurs : « **c'est nouveau, le poulet n'a pas cuit dans la sauce, c'est pas vraiment du poulet à la crème** ».

Pour que ce plat soit apprécié, il faut que la sauce soit douce, onctueuse, épaisse et surtout ni liquide, ni aqueuse. L'un des interlocuteurs se souvient de l'exigence de son père à propos de ce mets festif. Celui-ci était particulièrement déçu lorsque la sauce n'était pas réussie : « **on a encore mangé du poulet filasse !** » dit-il en l'imitant. Pour cela, il est indispensable d'utiliser une bonne crème. Tous les Bressans s'accordent en effet sur l'importance de la nature de cet ingrédient puisque c'est lui qui donne à la sauce son aspect recherché. A la prestigieuse volaille de Bresse est donc destinée de la crème

de qualité. Lorsqu'elles préparent un poulet à la crème, les cuisinières sont particulièrement exigeantes et attentives vis-à-vis de cet ingrédient. Elles utilisent alors de la crème épaisse et onctueuse, qu'elles opposent clairement aux crèmes commercialisées en grandes surfaces : « **je trouve que d'avoir une bonne crème pour faire un bon poulet à la crème, une bonne crème qui sorte de la fromagerie, et bien, c'est toujours meilleur. Parce que je trouve que les crèmes de grandes surfaces, quand on l'ouvre ça donne plus l'impression de fromage blanc que de crème... Il ne faut pas non plus qu'elle soit liquide** ». Etant donné l'importance de la qualité de la crème pour la réussite du plat, les personnes qui ont pour habitude de la prélever sur leur lait préfèrent, pour la préparation du poulet de Bresse, acheter de la crème à la coopérative car celle-ci convient mieux : « **je fais avec la crème de la beurrerie, parce que c'est meilleur. Elle est plus écrémée. Moi elle est pas écrémée, je la prends par dessus le lait. Alors c'est pour ça, pour mettre dans mon poulet, j'aime mieux... je vais en faire un pour Noël là, ben je prendrai un peu de ma crème mais pour mes gratins. Mais autrement, pour le poulet, j'achète** » déclare une habitante de Foissiat. Par ailleurs, étant donné les enjeux, les distances parcourues pour se fournir en produits laitiers de qualité peuvent être considérables. Les consommateurs n'hésitent pas à faire plusieurs dizaines de kilomètres pour s'approvisionner : « **la mère B.²⁹³ de Bourg, elle venait exprès à Saint-Etienne-du-Bois pour acheter sa crème, pour faire ses poulets à la crème. Elle voulait de la crème de Saint-Etienne, parce qu'elle était bonne. Y en a de la bonne aussi ailleurs, mais elle était spéciale. Celle de Bourg ne valait pas celle de Saint-Etienne** ». Depuis que la fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois a fermé, certains Stéphanois se procurent de la crème à la boutique de la Maison des Pays de l'Ain mais celle-ci, plus liquide et moins riche, est peu appréciée. Pour contrecarrer ses imperfections, certaines personnes prévoient leur achat plusieurs jours à l'avance afin que la crème ait le temps de s'épaissir : « **par exemple, si je fais un poulet le dimanche, je l'achète le vendredi pour être sûre qu'elle se soit épaissie** ».

Chapon

Les avis sont unanimes : en Bresse, le chapon est toujours rôti. Contrairement au poulet, dans la recette du poulet à la crème, le chapon est généralement cuit entier. La préparation s'apparente à celle du poulet rôti mais l'attente des commensaux étant encore plus grande, la cuisson doit être surveillée encore plus attentivement : « **le chapon, il faut bien réussir la cuisson parce que des fois les gens sont déçus, parce qu'on dit "chapon, chapon, c'est snob quoi". Et c'est vrai que, si c'est bien réussi, c'est très bon** ». Suivons la description faite par l'époux d'une cuisinière : « **elle le met au four, au four assez chaud. Alors il va dorer un peu, découvert quoi, il va dorer. Une fois qu'il a doré, on arrose un petit peu avec le jus... ça commence à faire du jus, on le retourne, on le laisse dorer et quand c'est assez doré aussi, ben elle le couvre, soit avec le couvercle ou un papier d'aluminium et puis y faire cuire quoi... on dit à feu doux mais enfin il faut quand même que ça cuise parce que... on entend un petit peu chanter dans le four. Autrement, ça ne cuit pas. On dit vingt minutes par livre** ». De toute évidence, si cet homme ne cuisine pas lui-même la volaille, il connaît

²⁹³ Malgré l'expression employée, il ne s'agit pas d'une restauratrice mais d'une mère de famille, bonne cuisinière.

parfaitement le déroulement de cette préparation qu'il apprécie beaucoup. Certaines personnes garnissent le plat de marrons, d'autres préfèrent les cuire à part, dans une casserole, avec une partie du jus de cuisson du chapon.

La différence principale entre les diverses recettes réside dans le fait de pocher ou non préalablement le chapon, avant de l'enfourner pour le faire rôtir. Pour certains, il s'agit d'une exigence incontournable, pour les autres, beaucoup plus nombreux, cette opération est inutile, voire pour certains à bannir. Ces derniers réagissent vivement : « **ah non, surtout pas, c'est dommage de le laver** » puis ajoutent que « **cuit dans sa graisse, c'est bien meilleur** » et que cela permet ensuite d'utiliser la matière grasse pour la cuisson des légumes, des pommes de terre sautées par exemple. Parmi les plus audacieux, certains déclarent accepter d'essayer mais trouvent toujours le moyen, le moment venu, de s'en dispenser : « **chaque fois que quelqu'un m'en parle, je me dis qu'il faudrait que j'essaie mais finalement quand je prépare mon chapon, je trouve que c'est bien compliqué et que ça ira bien comme ça** ». Il se peut que ces deux pratiques soient le reflet des habitudes inhérentes à des catégories sociales différentes : il semble que ce soit les restaurateurs²⁹⁴ et les personnes des classes favorisées qui pochent les chapons. Tandis que les personnes originaires du milieu agricole - classe sociale qui ne consommait pas de chapon et poularde autrefois - ont probablement, en accédant à cet aliment, appliqué la technique culinaire de préparation des volailles qui leur était connue, en l'occurrence celle de la volaille rôtie. Pour ces personnes, passer une volaille dans l'eau bouillante, même s'il ne s'agit que de la pocher préalablement, est peu valorisant, dans la mesure où cette recette, celle de la poule gros sel, était essentiellement destinée aux poules de réforme, volaille dont l'image est incomparable avec le chapon. Ces représentations peuvent expliquer les résistances de la population à essayer cette technique.

Poularde

Les manières d'apprêter les poulardes sont plus diverses : elles sont soit rôties, ce qui reste la recette la plus courante, soit cuites dans un bouillon et servies avec diverses sauces. La « poularde sauce suprême », citée par l'une de nos interlocutrices qui ne le réalise pas pour autant, relève de cette première catégorie. Cette recette consiste à cuire la volaille dans un bouillon et la servir, coupée en morceaux, accompagnée d'une sauce. Celle-ci est confectionnée comme un roux à partir du bouillon auquel est ajouté, au dernier moment, de la crème fraîche. Si cette recette est réalisée dans certaines familles, la recette de la « poularde demi-deuil » est bien rare dans les préparations domestiques : la volaille est, selon cette recette, garnie sous la peau de rondelles de truffe avant d'être bouillie. Bien que citée comme un fleuron de la gastronomie, nous n'avons rencontré aucun particulier qui cuisine la poularde ainsi. En fait, en Bresse, la recette la plus appréciée par les mangeurs reste la poularde rôtie : « **c'est peut-être meilleur que le chapon et plus facile à réussir** » déclare une cuisinière. Elle est alors, comme le chapon, servie avec des marrons. Au sein de la population d'origine paysanne, les mêmes représentations sont associées à cette volaille luxueuse concernant une cuisson

²⁹⁴ Sachant que seuls les restaurants gastronomiques proposent du chapon et de la poularde (Cf. Chap.5.3.3.).

dans l'eau. Beaucoup de personnes, comme cette dernière, déclarent : « **c'est dommage de la faire bouillir** », laissant entendre que ce mode de cuisson n'est pas suffisamment prestigieux pour ce produit. L'opposition entre préparation bouillie et préparation rôtie renforce la différenciation entre poule et poularde.

Pigeon, oie, dinde

Ces volailles sont généralement rôties. Les recettes s'apparentent à celles du poulet et du chapon rôtis.

Les pigeons présentent l'avantage d'être faciles à cuisiner, plus encore que le poulet rôti. Ils n'exigent que peu de savoir-faire si bien qu'une jeune cuisinière déclare avoir une préférence pour cette volaille : « **le poulet, je sais le faire mais c'est pas un truc que je vais faire en priorité parce que déjà c'est gros et il faut le tourner et donc ça, moi je ne suis pas très adroite pour le tourner. Donc c'est pas ce que je vais faire en priorité. Si je dois faire une volaille, je ferais plus facilement un pigeon. Ça, je trouve que c'est plus facile et en plus j'adore ça, donc...** ». Elle ajoute : « **c'est facile à faire, on met dans le four, il faut faire rôtir et y arroser de temps en temps** ». La préparation ressemble largement à celle du poulet mais la taille de l'animal semble mieux convenir à cette novice.

De manière générale, les recettes de volailles de Bresse sont marquées par le conservatisme : les consommateurs restent fortement attachés aux recettes auxquelles ils sont habitués et sont peu attirés par l'innovation. La plupart ont reconnu cuisiner toujours les volailles de la même manière bien qu'ils connaissent d'autres recettes. Beaucoup récupèrent d'ailleurs des fiches de cuisine dans des magazines ou chez les commerçants. L'information concernant d'autres manières de faire circule largement mais les pratiques résistent face à la nouveauté : « **je sais que Georges Blanc, il a des recettes où il les poche** » dit une Bressane à propos des chapons. Puis elle ajoute : « **y en a qui ont essayé oui. Et qui ont vu que c'était bien bon après. Mais nous, on n'y a jamais fait** ». Ceux qui ont eu l'occasion de goûter des recettes innovantes n'éprouvent pas l'envie de les essayer même lorsqu'ils ont apprécié le plat : « **au champagne, on en a mangé mais on n'en a jamais fait. Un qui sait bien faire, c'est très bon. On en a mangé, des cuisiniers qui en ont fait. Mais...** ». Parfois l'envie émerge : « **au vinaigre, j'ai toujours eu envie d'essayer** » mais généralement elle n'est jamais concrétisée : « **je dis aux autres, mais moi je n'y fais pas** » reconnaît-elle dans la foulée.

3.2.2.4. Cuire les gaudes et le dinno

Actuellement, ces préparations sont essentiellement réalisées, lorsqu'elles le sont encore, par des personnes âgées. Parmi les générations suivantes, les personnes qui, enfants, ont consommé du dinno et connaissent ce plat, ne maîtrisent pas forcément la préparation : « **je ne sais pas si je saurais faire** » déclare une mère de famille qui donne approximativement une recette dans laquelle entre du beurre, ce qui ne correspond pas précisément à la préparation de ce plat.

Nous avons assisté à plusieurs reprises à la préparation de ces deux plats. Nous en décrivons ici le déroulement, tel qu'il a été observé chez une cuisinière stéphanoise.

Le dinno

La base de la préparation du dinno est un décamoton.

Pour faire son dinno, Suzanne verse une bonne quantité de farine dans un saladier puis la dilue uniformément avec plus d'un litre de lait. Pendant ce temps, elle fait bouillir des haricots en grains dans une grande casserole d'eau salée mélangée à du lait. Lorsqu'ils sont bien cuits, elle verse progressivement le mélange farine et lait dans la casserole qui comprend les haricots, l'eau et le lait de cuisson, et laisse épaissir sur le feu. En ajoutant ce mélange, Suzanne s'inquiète du résultat car elle n'a pas l'habitude de mesurer précisément les quantités mais les évalue au jugé. Aura-t-elle versé les bonnes proportions ? « **Je ne sais jamais trop** ». Il lui faudra rajouter un peu de lait. Lorsque la préparation, suffisamment cuite, s'est épaissie, Suzanne sert à la louche, depuis le fourneau, les assiettes aux commensaux. Selon les familles, le dinno est apprécié un peu liquide ou plutôt consistant.

Dans la mesure du possible, l'emploi pour la préparation du dinno de variétés anciennes de haricots est préférable. A propos de haricots de la variété religieuse qu'elle désigne par les « haricots du vieux temps », une interlocutrice précise : « **ça, ça fait de la bonne soupe aux haricots, du bon dinno** ». Aux haricots, peuvent également se substituer, dans la préparation du dinno, des petits pois, des marrons, du riz, des grains de maïs ou encore de la courge, qui est alors grossièrement écrasée dans la casserole. Le dinno peut également être consommé sans l'apport d'un légume. La farine et le lait cuits ensemble donnent une soupe épaisse qui est alors souvent sucrée et consommée le matin.

« Délayer les gaudes »

Les gaudes font également l'objet d'une préparation assez simple et proche de la précédente, consistant à cuire une farine dans un liquide pour obtenir une bouillie plus ou moins épaisse.

Suzanne fait bouillir une grande quantité d'eau dans une casserole. Elle saisit le gros sel et en verse une bonne poignée. Elle attrape le paquet de gaudes et y plonge une louche ; elle verse progressivement cette farine en pluie fine dans l'eau bouillante, tout en remuant énergiquement pour éviter la formation de *catons*²⁹⁵. Ayant l'habitude, là encore, de mesurer au jugé, elle rajoute des gaudes jusqu'à ce que le mélange lui semble satisfaisant. Elle préfère en mettre un peu trop, quitte en cours de cuisson à devoir rajouter de l'eau plutôt que de devoir reverser de la farine. Elle remue jusqu'à ce que l'ébullition reprenne. Le mélange s'épaissit rapidement ; elle couvre alors la casserole pour éviter les éclaboussures. Elle soulève de temps en temps le couvercle et donne un coup de cuillère pour s'assurer que la bouillie n'accroche pas. Moins de trois quarts d'heure après le début de la préparation, Suzanne juge la cuisson terminée et sert les assiettes des commensaux.

²⁹⁵ Régionalisme de grumeaux.

3.2.2.5. Confectionner des tartes et des gaufres

A Saint-Etienne-du-Bois, chaque personne a un répertoire plus ou moins large de variantes de tartes : des plus courantes comme la tarte à la crème, les tartes aux fruits dont la tarte aux pommes est la plus répandue, la tarte au sucre, la tarte au fromage ou la tarte à la frangipane à des variantes moins fréquentes comme la tarte à la paria, la tarte au pourri ou fromage fort* ou celle à la courge. A ces variantes, il faut ajouter les préparations, assez courantes, des quiches ou des pizzas qui sont souvent citées lorsque le sujet des tartes et galettes est abordé. Dans le cadre de cette recherche, nous nous intéresserons uniquement aux tartes locales et en particulier aux plus courantes d'entre elles, à savoir les tartes à la crème, au sucre, au fromage et à la frangipane. Plusieurs tartes sont souvent préparées en même temps à partir de la même pâte à tarte.

En Bresse, les pâtes couramment préparées pour les tartes relèvent de deux grandes catégories : la pâte brisée et la pâte levée. La pâte feuilletée est peu utilisée dans les préparations domestiques, mais également peu courante chez les artisans. Le terme de pâte sablée n'a pas été utilisé par les informateurs, pourtant il semble qu'il aurait parfois mieux convenu que celui de pâte brisée, pour désigner certaines des préparations décrites. Les pâtes levées, briochées, sont souvent considérées comme caractéristiques des tartes locales, comme spécifiques de « la vraie tarte bressane », probablement en raison de l'habitude autrefois d'ajouter à la pâte à pain (une pâte levée) des oeufs ce qui donnait un aspect brioiché. Ces pâtes, étalées à la main ou au rouleau à pâtisserie, sont généralement cuites à même la plaque de cuisson, sans l'intermédiaire d'un moule à tarte contrairement à la pâte brisée. Les recettes des pâtes levées sont assez variées, certaines personnes préparent une pâte très briochée, d'autres moins, certaines utilisent de la levure de boulanger, d'autres de la levure chimique, parfois l'une ou l'autre en fonction des occasions : **« la levure de pain, t'en achètes un petit peu, elle reste après, c'est foutu. Si tu la gardes huit jours, quinze jours... tandis que la levure Alsacienne, c'est en paquet. Alors la levure de boulanger, c'est pour la vogue, quand j'en fais beaucoup. Tandis que là, je l'ai fait à l'Alsacienne parce que tu vois, il me prend l'envie de faire une tarte moi, puis ça y est »**.

Cette cuisinière ajoute à sa pâte à tarte du lait et de la crème fraîche, comme le révèle cet extrait d'entretien :

- « je mets du lait coupé à l'eau, pas beaucoup. Et après je mets du beurre, un peu de beurre, quelques morceaux comme ça, faut le faire tiédir s'il est froid, quand c'est tiédi, juste que le beurre est mou, alors j'y mets dans mon plat, je mets une petite cuillerée de crème, et un oeuf et j'y mélange bien, et puis un peu de sel, puis j'y mélange bien et après je mets de la farine. Je la mets pas toute à la fois parce qu'il ne faut pas que ce soit trop dur. J'en mets à mesure et puis... ben après je la lève, je la pétris bien et quand elle décolle de la main, ben après, je l'étends sur mon papier. J'avais un rouleau en bois, mais je l'ai cassé, alors je fais avec une bouteille. Le papier, s'il est beurré ben je mets un peu de la farine quand même dessus autrement ça colle. - Et la levure, vous la mettez quand ? - Ah ben, je la mets en même temps, avec la farine. Voilà. - Et vous la laissez reposer ? - Oh pas longtemps parce que ben, on n'a pas le temps. Celle pour la

vogue, oui, je la laisse lever mais là, ben... le temps que je prépare mon fromage, voilà ».

A partir de cette pâte, elle confectionne des tartes au fromage, des tartes à la frangipane, des tartes à la crème et « **quand j'en ai un peu de reste, j'en fais une au sucre des fois. Je mets du beurre en petits morceaux sur la pâte mais je mets le sucre avant, ça fait une tarte au sucre** ». La logique de la récupération est à nouveau de rigueur.

Aux dires des informateurs, la pâte levée réclame, plus que la pâte brisée, un savoir et un savoir-faire tels que la manière de malaxer la pâte ou la prise en compte de la température de la pièce et des ingrédients. « **Quand il fait bien chaud, je la laisse moins lever** » explique une Stéphanoise qui cuisine à l'estime, tandis qu'une autre personne, plus théorique, précise qu'il faut que la somme des trois chiffres obtenus en mesurant la température de la pièce, celle des ingrédients et celle de l'eau face 60, c'est-à-dire précise-t-il que si la pièce est à 20°, que la farine et les oeufs, stockés dans la même pièce, sont aussi à 20°, il faudra ajouter de l'eau à 20° également afin d'obtenir le chiffre de 60. Autrement dit, « **il y en a qui n'ont pas la bonne recette ou qui n'ont pas la main pâtissière** », si bien que ce n'est pas toujours une pâte levée qui entre dans la confection des tartes, que ce soit par manque de maîtrise ou de disponibilité : « **si j'ai le temps, je prépare ma pâte à tarte le matin et je la laisse lever, ça me fait une pâte briochée, on appelle ça, n'est-ce pas ? Et si j'ai pas le temps, je fais une simple pâte** ». Maintenant, la pâte brisée est, dans de nombreuses familles, plus courante que l'autre. En effet, elle nécessite moins de temps de préparation, moins de temps de repos, moins d'ingrédients, moins de compétence, d'où le qualificatif parfois employé pour la désigner de « simple pâte ». Par ailleurs, quelques personnes, piètres cuisinières, préparent des pâtes qui leur semblent encore plus rapides à préparer : « **moi je fais une pâte Tupperware, vous savez, je ne me complique pas la vie. Un peu d'huile... Enfin, je fais bien quelquefois aussi la vraie pâte brisée, là. Quelquefois, je fais bien de la pâte à pain mais enfin je ne suis pas vraiment une spécialiste, vous savez qu'on fait lever là** ». D'autres personnes enfin, généralement parmi la jeune génération, achètent également des pâtes toutes prêtes.

Les tartes sont garnies de divers appareils. Si autrefois elles étaient essentiellement confectionnées à partir des ingrédients produits à la ferme, ceux-ci doivent désormais souvent être achetés. Mais la logique de récupération est sollicitée dès que l'occasion se présente. En effet, les préparations varient en fonction des savoirs et savoir-faire des cuisinières mais aussi des ingrédients dont elles disposent « **tout dépend ce que je me trouve d'avoir** ». Ainsi, une cuisinière raconte qu'elle voulait faire le week-end précédent une tarte avec une courge de son jardin mais celle-ci ayant gelé, elle a donc opté pour une quiche : peu importe pourvu que ce soit une tarte ! De même, entre tarte au sucre et tarte à la crème, une autre informatrice précise qu'elle prépare plus souvent la première version car « **je n'ai pas toujours de la crème** ». En quelque sorte, la nature de la garniture semble secondaire ; ce qui importe c'est la confection d'une tarte.

Nous avons assisté à plusieurs occasions à la fabrication de tartes lors de fêtes associatives mais jamais à des préparations familiales. Les conversations ont néanmoins souvent porté sur ces produits et nous avons recueilli un certain nombre de recettes.

Tarte au sucre et tarte à la crème

La préparation de la pâte pour la tarte au sucre et la tarte à la crème est souvent la même : il s'agit le plus souvent d'une pâte levée parfois briochée.

Suivons la recette d'une cuisinière. Contrairement à la personne citée précédemment qui fabrique quasiment quotidiennement des tartes, cette dernière ressent le besoin de se référer à son cahier de cuisine pour donner la recette précise, geste qu'elle fait probablement lorsqu'elle prépare une telle tarte :

« pour une tarte, il faut 200g de farine, 50g de beurre et puis 2 oeufs et puis 6g de levure de pain. Et 4g de sel. Et 16g de sucre. Moi je mets une cuillère à soupe. [...] Pétrir. Puis faut la laisser 2h30 dans le saladier où t'as pétri et puis après, on la met sur un papier et on la laisse encore lever 1h30. [...] Je l'étends sur des... au lieu des tôles, moi je mets sur un papier sulfurisé. Y a pas besoin ni de saupoudrer, ni rien. C'est impeccable. [...] Une fois étendue, c'est mon beau-frère, boulanger, qui m'a dit, faut mettre le sucre tout de suite parce qu'il reste mieux sur la pâte. Et après vous mettez la crème. Faut la mettre au four la crème. C'est assez vite cuit. 10 min ».

Tous les informateurs ont à nouveau insisté sur l'importance d'utiliser une bonne crème : **« la qualité de la crème, sur une tarte à la crème, c'est là qu'elle se connaît le plus. Si vous mettez de la crème qui n'est pas bien bonne, enfin qui est un peu moins bonne, et bien sur de la tarte c'est là qu'elle sera... Ah oui, sur la tarte, si on met de la crème qui soit un peu vieille, qui ait un petit goût, un petit peu, heu, un peu forte, un peu acide, alors là, ça se connaît bien ».** Il est préférable, comme pour la préparation du poulet, d'utiliser une crème épaisse.

Tarte au fromage

La tarte au fromage est une préparation relativement simple. Elle est généralement étalée sur une pâte brisée. L'appareil est composé à partir de fromages blancs battus avec des oeufs, de la crème fraîche, du sel, du poivre et souvent de la farine, comme le décrit cette cuisinière stéphanoise :

« pour une tarte normale, je mets trois fromages blancs, bien égouttés, il faut qu'ils soient bien égouttés autrement ça fait du petit lait, là, c'est... et en principe, trois oeufs, je mets avec trois oeufs entiers, j'y brasse bien, et un tout petit peu de farine, pas beaucoup, mais un tout petit peu parce que si le fromage fait un petit peu de, de petit lait, ça y lie, et puis quoi, un peu de sel, du poivre. Faut quand même y relever avec un peu de poivre, c'est bon. Y saler, mais pas trop non plus. Puis c'est tout ce que je mets, ah puis un peu de crème aussi. Faut ben y mettre un peu de crème ! Ah c'est quand même meilleur ! Voilà, c'est tout. J'y mets sur ma pâte et puis ça y est ».

Dans certaines régions de la Bresse, la recette des tartes au fromage comprend également du sucre. Ce n'est généralement pas le cas à Saint-Etienne-du-Bois.

Pour ces tartes, certaines personnes préfèrent utiliser des fromages de vache, d'autres privilégient la recette telle qu'elle se faisait plus couramment dans les fermes, à partir de fromages de chèvre. Dans la commune de Saint-Etienne-du-Bois, les avis sont

partagés : « **y en a qui font avec du fromage de chèvre mais il vaut mieux des fromages de vache** » précise un Stéphanois, tandis que l'une de ses compatriotes déclare : « **les tartes au fromage, au fromage de chèvre, mélangé avec du lait de vache un peu, c'est bien meilleur. La tarte est bien meilleure quand il y avait du fromage de chèvre que quand c'était du fromage blanc** ».

Quelle que soit la nature des fromages - vache ou chèvre -, tous les interlocuteurs, comme dans la citation précédente, ont insisté sur la nécessité de les égoutter : « **il fallait qu'ils soient bien égouttés parce que s'ils contenaient encore de l'eau, de l'humidité, ce quemô*, cette pâte elle voulait pas cuire** », « **et ça s'acidifie vite avec la latia^{*296}** ». Le fromage doit être égoutté avec justesse : « qu'il se tienne » mais « **quand même avant qu'il devienne demi sec quoi** ». Pour cette raison, certaines personnes se procurent leurs fromages quelques jours à l'avance. Par précaution, d'autres ajoutent « **un petit peu de farine pour ne pas que ça rende toujours de l'eau. Alors ça absorbe, cette farine, et ça donne un petit peu de douceur** ». D'autres enfin préfèrent se procurer les fromages pré-égouttés commercialisés par les coopératives bressanes sous la forme de pâte fromagère.

Tarte à la frangipane

Pour décrire la préparation de la tarte à la frangipane, les Stéphanois comparent l'appareil à une crème pâtissière : « **c'est un genre de crème pâtissière. Moi, quand je veux faire ça, je fais une crème pâtissière que je mets au-dessus** ».

Ce sont des descriptions de crème pâtissière qui ont donc été recueillies : « **je prépare un petit peu de farine, du sucre, ben j'ai mes proportions, farine, sucre, mes oeufs. J'y travaille déjà bien. Je fais bouillir mon lait et mon lait je le verse dessus petit à petit. Voilà comment je fais. Et après j'y remets sur le feu mais faut pas y faire bouillir. Faut y amener à ébullition et... on arrête** ». La préparation est alors étalée sur une pâte, dont la nature varie selon les familles, puis enfournée.

Tarte à la courge

La tarte à la courge est peu confectionnée, actuellement à Saint-Etienne-du-Bois. Nous avons déjà donné une recette, recueillie dans une autre commune, dans le chapitre consacré à la préparation de la courge.

Gaufres bressans

Les gaufres bressans confectionnés à l'aide des fers plats réclament une recette particulière, donnant un pâte beaucoup plus liquide que celle des gaufres génériques. Une cuisinière qui reconnaît, depuis quelques temps, ne faire plus que cette recette locale de gaufres se réfère à un document écrit pour en préciser la composition. Nous donnons ici la recette qu'elle suit à chaque préparation :

²⁹⁶ Nous avons retenu l'orthographe proposée par Claudine Fréchet et Jean-Baptiste Martin, dans le Dictionnaire du français régional de l'Ain, 1998, p.83.

« Pour 1k500 de farine, 1,5 L de lait, 1,5 L d'eau, 400 g de sucre, 6 oeufs, 250 g de beurre, 1 cuillère à café de sel fin, un quart de verre d'huile normale, 3 sachets de sucre vanillé ». Elle précise que la cuisson est beaucoup moins aisée qu'avec les gaufriers électriques : « il a fallu en faire un bon nombre avant d'y arriver ! ». Dans certaines familles, la farine de sarrasin est ajoutée, en petite quantité, à la farine de froment.

De manière générale, dans certaines familles, les tartes sont préparées si souvent que les recettes sont maîtrisées par coeur et souvent effectuées au jugé. Dans d'autres familles, les recettes écrites doivent être consultées, surtout pour certaines préparations qui exigent plus de précision comme la pâte briochée ou la frangipane. La nature des tartes varie selon les ingrédients à disposition, les savoir-faire mais aussi les occasions : pâte levée, briochée, brisée ne sont pas choisies au hasard mais dépendent des moments de consommation.

3.2.2.6. Préparations à base de fromages blancs ou de caillé

Le caillé, sous sa forme fraîche ou celle de fromage blanc, entre, en Bresse, dans la réalisation de préparations culinaires : tarte au fromage, soufflé de fromage, fromage fort, pourri, camyon. En effet, les fromages blancs ne sont pas qu'un produit fini, prêt à la consommation mais sont également une matière première, un ingrédient pour d'autres préparations.

Le soufflé de fromage est souvent comparé à la tarte au fromage, décrite précédemment, dans la mesure où la préparation est proche si ce n'est que le mélange est versé dans un plat à gratin et non sur une pâte à tarte : **« au lieu de faire une tarte, elle [sa mère] faisait un quemô qu'elle mettait gratiner au four »**. Si cet interlocuteur de la région de Saint-Trivier-de-Courtes, retraité, se réfère à un passé assez lointain en employant l'imparfait, cette préparation est néanmoins courante dans de nombreuses familles. Cette Stéphanoise, en activité, décrit la recette d'un plat qu'elle fait souvent : **« ce que j'appelle plat de fromage, c'est un soufflé oui. Heu, du fromage blanc, un petit peu égoutté quand même, je rajoute un peu de farine, je rajoute des oeufs, du sel, du poivre et puis je mets de la crème et un petit peu de lait pour que l'ensemble soit quand même pas trop dur. Et je fais cuire au four, donc en mélangeant bien, ça fait quelque chose qui gonfle en cuisant, qui retombe souvent en cuisant, mais enfin, et puis qui dore dessus »**. La ressemblance avec la recette de la tarte au fromage, donnée par une autre cuisinière, est évidente. L'exigence est la même : le fromage doit être égoutté. Comme pour la tarte au fromage, dans certaines régions, cette préparation est légèrement sucrée. L'interlocuteur cité précédemment se souvient que sa mère ajoutait un peu de sucre. Entre tarte et plat de fromage, certaines personnes ont évoqué la simplicité de la seconde préparation : **« je fais plus facilement en plat qu'en tarte. Ça fait moins de préparation, parce que la pâte brisée, ça demande un peu de temps quand même »**.

Une autre préparation, moins courante mais néanmoins encore réalisée dans certaines familles, est le camyon. Le fromage blanc, à nouveau légèrement égoutté, est battu et mélangé avec du sel, du poivre, de la crème fraîche et divers assaisonnements. Parmi les ingrédients, ont été cités le vinaigre, l'ail, les radis, la ciboulette, les oignons, les

rondelles de poireaux. Tous sont hachés menus avant d'être incorporés.

Enfin, le caillé entre dans les fabrications du fromage fort et du pourri. Dans la première préparation, le fromage blanc, en quantité importante, est mélangé à d'autres fromages émiétés ou râpés (bleus divers, emmental, comté, autres fromages de vache ou de chèvre, etc.), à un liquide (vin blanc, eau-de-vie ou bouillon de poireau) et à d'éventuels ingrédients aromatique (sel, poivre). L'ensemble est laissé fermenté quelque temps à température ambiante avant consommation. Pour le pourri, le caillé, généralement maigre, est fortement égoutté puis émiété et mis à maturer à température ambiante. Il peut éventuellement être placé dans une toile et conservé quelques jours sous des cendres de bois.

Actuellement rares sont les personnes qui réalisent ces préparations, qui sont plutôt obtenues dans les commerces. Seules quelques éleveurs bovins, ou leur entourage, par exemple en cas d'excédent laitier, élaborent ces productions. L'une d'entre elles raconte la fabrication qu'elle a faite : « **un neveu d'un voisin qui nous avait amené ce lait, on l'avait fait cailler, on avait mis de la présure et tout. [...] C'est du caillé égoutté, avec du lait entier. Après je l'émiette un peu, je réassaisonne, je mets du sel, du poivre et après on le laisse fondre à température ambiante. Et après on le mange à mesure qu'il fond dessus** ». Si les fabrications intégrales sont rares, certaines personnes modifient néanmoins le fromage fort qu'elles achètent : « **je prends un petit pot de fromage, l'hiver à l'épicerie, et bien si j'ai un petit bout de roquefort... j'y remets du gruyère... je le rebricole à ma façon et puis je le fais griller** », « **j'en achète toujours et puis quelquefois je remets un peu de fromage dedans comme ça. Petit à petit quoi. Un fromage blanc un peu égoutté, un peu de gruyère râpé, un peu... que je remets dedans comme ça, mais je l'achète** ». En ajoutant ces ingrédients, en apposant leur touche personnelle, ces consommateurs se réapproprient l'aliment du commerce.

Ainsi en Bresse, les fromages blancs sont transformés de diverses manières, sous l'effet de procédés mécaniques (brassage), de procédés de cuisson, de procédés biochimiques (fermentation) et d'assaisonnements pour reprendre les quatre principaux modes d'action répertoriés par Hélène Balfet et Christian Pelras²⁹⁷.

De manière générale, les préparations alimentaires sont dominées par la temporalité. Les opérations se déroulent selon une succession plus ou moins rapide : la préparation des ingrédients nécessite du temps actif - celui des actions culinaires - tandis que la cuisson, pour transformer les ingrédients, réclame elle aussi du temps, mais un temps plus passif, celui dit de cuisson. Mais si les préparations culinaires s'insèrent dans le temps, la durée s'avère être une donnée paradoxale de ces préparations. En effet, la longue durée est un handicap à la réalisation de certaines recettes. Ainsi le flan de fromage ou le gratin de courge sont parfois prioritairement confectionnés au détriment des tartes au fromage et des tartes à la courge pour des raisons de temps. De même aux gaudes, au civier et à la paria, il est reproché de manière consensuelle leur trop long temps de préparation. Mais à la fois, une longue préparation apparaît comme un gage de qualité pour de nombreux mets. Tout se passe comme si les préparations rapides avaient moins de valeur que les préparations lentes et longues. « **La cuisine ça ne se fait pas en**

²⁹⁷ Hélène Balfet, Christian Pelras, 1983, p.38-39.

un tour de main, dans n'importe quoi que ce soit, n'importe quel plat, il faut du temps. Il faut y mijoter, autrefois on faisait la cuisine sur un vieux poêle en fonte, on mettait ça sur le coin du poêle et ça mijotait tout doucement. On ne mettait pas le gaz à 80 à l'heure et puis dans dix minutes il faut que ce soit cuit. C'est pas ça la cuisine ». Pour ce mangeur, une vraie cuisine est une cuisine qui prend du temps. Pour qu'une préparation mérite de la reconnaissance, il faut que les cuisinières se soient investies, qu'elles y aient consacré du temps.

Mais le temps est subjectif. Les durées des préparations sont souvent mesurées au jugé. Ainsi, alors qu'il est inéluctablement précisé des gaudes que « c'est long à cuire », et que le temps conventionnellement retenu varie autour de deux heures, les préparations auxquelles nous avons assisté ne sont restées sur le feu qu'une demi-heure à trois quarts d'heure. Et comme ce plat ne nécessite que peu de préparations préliminaires, il s'avère beaucoup moins long que le poulet à la crème, par exemple. Or il n'est jamais précisé de ce dernier mets qu'il est long à préparer. En somme, les discours sur le temps ne relatent pas une durée réelle, chronométrique, mais reflètent l'investissement que la communauté accepte de consacrer à tel ou tel aliment en fonction de la valeur qu'elle lui accorde.

Si de plus en plus de préparations alimentaires sont sorties de la sphère domestique pour être prises en charge par les industries agroalimentaires, les productions locales sollicitent encore largement les particuliers. Pour cette catégorie d'aliments, les consommateurs privilégient les fabrications domestiques, tant au niveau de la cuisine *stricto sensu* qu'au niveau des technologies alimentaires. Ainsi, si de manière globale, une distance s'est créée entre le consommateur et ses aliments issus de l'agroalimentaire, ceci est beaucoup moins vrai pour les productions locales. La plupart d'entre elles restent familières au consommateur qui en maîtrise le processus de transformation. L'anxiété alimentaire a d'autant moins de prise sur le consommateur que si ces productions ne sont pas entièrement fabriquées par celui-ci, elles sont issues d'un réseau d'approvisionnement qui lui est familier.

De manière générale, les préparations des productions locales sont marquées par une certaine fixité : chaque aliment est préparé selon des recettes clairement définies, à peu près identiques d'une famille à une autre. Les évolutions, car elles existent, sont cependant très discrètes. Si les cuisinières connaissent d'autres manières d'apprêter ces aliments, elles montrent peu d'entrain pour les essayer. En fait, il semble que les recettes pratiquées donnent une telle satisfaction que les cuisinières sont peu incitées à en changer. Pourquoi en effet se séparer d'une recette dont on est sûr qu'elle réussisse et qui procure à la cuisinière une grande reconnaissance. Lorsqu'un plat s'avère parfait, qu'il répond entièrement aux attentes et goûts des consommateurs, il est bien difficile de prendre le risque d'en tenter un autre ! Ceci contribue au conservatisme des recettes des productions locales et traditionnelles.

3.3. Conservation versus consommation

La conservation est l'étape qui permet aux consommateurs de différer la consommation

des denrées qu'ils ont à portée de main et s'oppose par conséquent à la consommation. Elle se situe soit dans le prolongement direct de l'approvisionnement, soit à la suite de préparations alimentaires. Ainsi, les denrées, produites ou achetées en quantité plus ou moins importantes, sont progressivement consommées ; certaines sont longuement gardées, si longuement qu'elles finissent parfois par « tomber dans l'oubli » et ne seront jamais mangées. Elles sortent de la sphère alimentaire !

Les méthodes de conservation²⁹⁸ varient selon la nature des aliments, les habitudes des particuliers et les techniques disponibles qui visent à stabiliser les aliments et retarder leur dégradation. Ayant pour fonction de les faire durer, chaque technique modifie avec plus ou moins de force les caractéristiques organoleptiques des produits et participe à leur identité.

En Bresse, certaines techniques de conservation n'ont pas cours. Ainsi, la conservation par le fumé, technique très courante dans certaines régions, n'est jamais employée. Quant au séchage des charcuteries, il est également rare : il n'est opéré, tout au moins autrefois, que sur des petites pièces comme les saucissons. Les jambons, difficiles à faire sécher en plaine, ne se faisaient pas en Bresse.

3.3.1. Conservation en l'état et conservation sèche

La conservation en l'état est employée pour de nombreux fruits et légumes. Les pommes et les poires sont entassées dans des caquettes, les pommes de terre posées en tas dans la grange, les châtaignes rassemblées dans un sac en toile, etc. Les réserves sont régulièrement surveillées : les spécimens atteignant l'état de pourrissement sont soigneusement jetés. Dès qu'elles sont ramassées dans le jardin, les courges sont stockées au plus vite dans un endroit frais et aéré. Parfois par dizaines, elles sont déposées sur de la paille ou une palette en bois dans une grange, un garage, un hangar, une cave, « une étable où il ne fait pas chaud » ou encore comme autrefois « **sur les armoires, dans les coins. Dans une pièce où y avait pas de chaleur** ». Si le lieu de stockage est très frais, on vérifiera durant l'hiver qu'elles ne risquent pas de geler ; pour cela, certains les recouvriront de paille. Les courges sont prélevées une à une, juste avant d'être utilisées pour la cuisine ou d'être données : celles qui montrent des signes de détérioration sont choisies en priorité. Ainsi régulièrement surveillées, les réserves sont protégées des risques de pourriture. Car ces légumes ont en effet la réputation de bien se conserver tels quels mais exigent d'être attentivement vérifiés : « **elles se conservent comme ça, entières, mais... faut toujours les surveiller car elles ont vite fait de pourrir** » prévient une jeune Stéphanoise déjà sensibilisée à ce sujet. Certaines variétés de courges se maintiennent mieux que d'autres : ainsi la courge à cochon est réputée se garder moins longtemps que la melone « **qui se conserve souvent jusqu'au mois d'avril** ». Toutefois, celle-ci finit elle aussi par s'abîmer. C'est pourquoi une agricultrice s'étonne de la gestion de son voisin sur le marché de Bourg-en-Bresse : « **il les [ses courges] garde d'une année sur l'autre. Enfin, il n'a pas fini. L'année 99, elle va se**

²⁹⁸ A propos des méthodes de conservation traditionnelles dans les sociétés rurales, nous renvoyons à l'article d'André Julliard (1983) concernant le Bugey.

finir en juin 2000, juin-juillet 2000, quand les autres vont déjà être ramassées pour en vendre des nouvelles. Et il a les nouvelles, mais il vend toujours encore les vieilles ». Lorsque les courges commencent à s'abîmer - qu'elles se tachent de moisissures ou pourrissent en quelques endroits -, mais également une fois qu'elles sont entamées, elles ne peuvent plus être entreposées ainsi, au risque d'être perdues. Il faut alors les conserver autrement ou les distribuer et les consommer au plus vite.

Quant aux courgettes, « **chez nous, elles ne se conservent pas** » déclare l'interlocutrice précédente, tandis qu'une autre précise : « **elles durcissent après et elles ne sont plus aussi bonnes** ». Elles ne font donc pas l'objet d'une réserve comme les melones ou les courges à cochon.

La technique de conservation en l'état peut être assortie d'une technique de « conservation sèche » pour reprendre l'expression d'André Leroi-Gourhan lorsque « **le séchage des produits est conduit à l'air libre, au soleil, ou en local clos sous l'action de la chaleur** »²⁹⁹. Tel est le cas des haricots en grain qui sont gardés dans leur cosse : « **la cosse devient mûre, sèche, dure, elle n'est plus verte-blanche comme avant. S'il fait beau la cosse sèche. Quand je les ramasse, je les laisse avec la cosse. Je les mets dehors quelques jours les après-midi où il fait beau, ensuite, je les défais et les conserve comme ça tout l'hiver. Autrefois, c'était ce qu'on faisait. On les faisait sécher au soleil et dans l'hiver, on les montait au grenier et quand on voulait faire un plat, on en écosait la veille et on les mettait tremper dans une jatte avec de l'eau** ». Néanmoins, au séchage, qui est de moins en moins employé, s'est substituée la congélation des haricots mi-mûrs comme le reconnaît l'interlocutrice précédente : « **maintenant ceux que je laisse mûrir, c'est pour avoir des semences pour l'année prochaine, pas pour manger** ». Par contre, les noix sont toujours conservées entières, dans leur coque et stockées dans un garage ou une grange, par ceux qui possèdent des noyers, après avoir été mises au soleil quelque temps.

3.3.2. Conservation par suppression de l'eau ou de l'air

Les techniques de conservation de certains produits ont donné des aliments en tant que tels, bien spécifiques et dont l'aspect est très différent de celui du produit d'origine. Ainsi, de la technique de conservation par dessiccation des poires, est née la paria. Car l'intérêt domestique de cet aliment a d'abord été d'être un procédé de conservation : « **c'était le moyen pour utiliser les fruits puisqu'on n'avait pas de froid, y avait rien. Le seul moyen, c'était de les transformer : de les faire cuire d'une façon pour les conserver** ». Cette réduction de la pulpe par la chaleur permettait de garder les fruits et de constituer des réserves pour une très longue période (Cf. Chap.5.1.1.1.). Pourtant et étrangement, la paria, désormais uniquement fabriquée à l'occasion de la fête de Saint-Etienne-du-Bois, ne semble plus représenter un moyen de conservation. Les pots obtenus à cette occasion sont stockés au réfrigérateur par nombre de Stéphanois comme si la fonction conservatrice de ce mode de transformation des fruits avait été oubliée. Le doute s'est même installé chez des bénévoles de la manifestation :

²⁹⁹ André Leroi-Gourhan, 1973 (1945), p.164.

« comme on nous disait “est-ce que ça se conserve ?”, “est-ce qu’il faut la mettre au frigo ?”, “comment est-ce qu’il faut la conserver ?” Je me suis dit : la meilleure solution c’est d’en acheter un pot et puis de la laisser. Et de l’ouvrir de temps en temps, de la laisser dans un endroit qui est à la fois au chaud et au froid, pour voir si vraiment ça se conserve ou pas. Et en fait, j’ai un pot qui est entamé depuis l’année dernière, enfin maintenant ça fait un peu plus d’un an. Et bien de temps en temps, je prends ma petite cuillère et je la goûte. Et je trouve qu’elle ne change pas. Mais ça me permet au moins de dire au gens qui veulent en acheter qu’y a pas de problème, c’est pas une obligation de la mettre au frigo, c’est pas une obligation de la consommer en huit jours ou en quinze jours ».

Certains consommateurs justifient le fait de la maintenir au réfrigérateur en prétendant que la paria est moins cuite qu’auparavant, d’autres que les pots en plastique ne permettent pas la conservation. Tout se passe comme si la paria avait perdu sa fonction et était devenue un simple aliment dont il faut désormais prévenir la détérioration par une technique de conservation contemporaine, peut-être mieux connue et comprise par les consommateurs actuels, la réfrigération. Dans les représentations contemporaines, il semble que ce moyen soit le plus à même de conserver les aliments. Les deux techniques de conservation se superposent alors pour la paria.

La même précaution est prise concernant les volailles fines. L’emmaillotage des volailles a une fonction conservatrice indéniable comme le souligne Robert Ferraris : **« le roulage permet de “prolonger” la conservation des poulets, chapons et poulardes. La chair n’est plus en contact avec l’air ambiant, protégée par un linge blanc. A l’intérieur de la toile, la bête est compressée, n’a presque plus d’air dans les entrailles effilées, diminuant ainsi les risques d’invasion microbienne »**³⁰⁰. Pourtant, dans les représentations, cette fonction de conservation disparaît au profit des fonctions esthétique et gustative de cette pratique, si bien que désormais, les volailles sont précautionneusement entreposées au réfrigérateur, et, au-delà de quelques jours, au congélateur pour plus de sécurité.

3.3.3. Conservation par le froid

Il est évident que le procédé le plus employé est la conservation par le froid, que ce soit la fraîcheur d’une pièce ou d’un lieu particulier, le froid tranché et constant du réfrigérateur ou encore la température négative du congélateur. En fonction de la fragilité des produits, de leur volume et de la durée de conservation, l’un ou l’autre des moyens est sollicité.

Le puits, autrefois utilisé en cas de nécessité comme garde-manger frais, a été remplacé par le réfrigérateur plus fonctionnel. Ce dernier renferme un grand nombre de productions locales bressanes, celles qui, à l’instar des pots de paria, des morceaux de courge ou des volailles fines, sont soit de faible volume, soit entamées ou encore celles qui vont être prochainement cuisinées : le boudin, le civier, le beurre, la crème, les fromages blancs, et dans certains foyers, le comté, les restes de tartes, etc. Le fromage fort a désormais pénétré la sphère du froid alors qu’il était autrefois maintenu, pour des questions de maturation, à une température ambiante, dans des pots en grès. Maintenant

³⁰⁰ Robert Ferraris, 1991, p.66.

qu'il est acheté prêt à être consommé, il est conservé, dans de petites barquettes en plastique, au réfrigérateur.

Le congélateur occupe une place considérable pour les réserves des ménages. Une énumération, non exhaustive, permet d'évaluer la diversité des produits qui sont contenus dans ces appareils électroménagers. En priorité sont cités les légumes : « **on congèle les haricots, les petits pois, les tomates... Les haricots, c'est les haricots verts et les haricots en grains. [...] Et puis sinon, on congèle des épinards aussi. Et puis du chou-fleur, et puis en légume, la courgette** ». A ces variétés, il faut ajouter la courge qui nous intéresse plus précisément mais aussi les champignons, les petits pois, la ratatouille (mélange de légumes) ou encore le persil, etc. Les fruits entrent en nombre moins important ; n'ont été cités que des petits fruits (fraises, cerises, groseilles) et les compotes (abricots, brugnons). A l'inverse, les viandes sont très présentes : « **j'ai toujours un petit carton de beefsteaks hachés de qualité ou d'escalopes** ». Ailleurs, c'est « un rôti de veau ou deux » ou encore « un saucisson à cuire ». Dans le secteur des viandes, ce sont surtout les produits de la basse-cour qui sont significatifs : étant donné le mode d'approvisionnement des volailles, il n'est pas étonnant de retrouver celles-ci en nombre important dans les congélateurs (« **je ne sais pas, j'en ai peut-être au moins huit** »). Obtenus, souvent de manière fortuite, en fonction des occasions, et plusieurs à la fois, les chapons, poulardes, poulets, pigeons, lapins, sont ainsi conservés pour n'être consommés qu'au moment opportun : « **ça arrive qu'elle [sa mère] vienne m'apporter un poulet et que, bon, si je n'en ai pas besoin, c'est pas compliqué, je le mets dans le congélateur. Comme ça, il est prêt pour si un jour j'ai du monde, et que je veux en faire un** ». La viande des porcs élevés par certaines personnes subit le même mode de conservation. Parmi les charcuteries domestiques, les boulettes, le lard et le civier, de porc ou de sanglier, fabriqués en quantité importante, sont désormais congelés. De manière générale, le gibier est omniprésent dans les congélateurs en raison du nombre élevé de chasseurs. Jusqu'à la fermeture de la fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois, le stockage de plaquettes de beurre par les consommateurs ne servait plus à compenser les variations saisonnières en terme de volume de la production³⁰¹ mais permettait de profiter toute l'année du beurre produit durant la période où il est le meilleur : « **moi je prenais toujours au mois d'août, septembre, j'en prenais toujours plusieurs plaques, je les partageais en deux, je les mettais au congèle pour l'hiver** ». Depuis, dans la mesure où les différences saisonnières sont moins marquées avec les beurres pasteurisés, la congélation a essentiellement une raison fonctionnelle, de simple réserve. Enfin, dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie, le pain, mais aussi les brioches et les tartes - particulièrement les tartes au sucre, à la crème et à la praline - sont conservés congelés par certaines personnes. Autrement dit, entrent dans les congélateurs tant des productions domestiques que des aliments achetés, tant des denrées brutes que transformées ou même cuites et prêtes à être consommées, tant des produits congelés que des produits surgelés (surtout du poisson mais aussi des quiches individuelles, des glaces, etc.) obtenus en grandes surfaces ou par le biais d'un camion-livreur. Les quantités peuvent être importantes : « **j'ai un tiroir presque rien que de fraises** »

³⁰¹ Rappelons qu'un autre mode de conservation du beurre a totalement disparu ; il s'agit du « beurre fondu » dont la fonction était bien de stocker cette matière grasse produite en période de surproduction.

déclare une célibataire. Dans cette autre famille, c'est un congélateur entier de haricots verts : « **alors on en mange tout l'hiver !** ». Beaucoup de ménages disposent d'ailleurs de deux appareils, généralement un congélateur-bahut et un congélateur-armoire, deux formes qui supposent « **une conception différente de la réserve alimentaire** »³⁰² : « **en fait, l'armoire, on ne met pas trop d'affaires dedans. C'est à tiroirs et donc on y range différemment mais on retrouve mieux. Par exemple mes petits paquets de concentré de tomate, des petits paquets, je les mets dans l'armoire, c'est plus facile à y retrouver que dans le bahut où ça glisse, ça se retrouve au fond et on n'y retrouve pas** ».

Bien que l'énumération des produits ainsi conservés soit longue, le procédé de la congélation ne convient pas à tous les aliments : de certains, il est dit catégoriquement « **ça ne se congèle pas** ». Les avis sont unanimes en Bresse pour déclarer le boudin impropre à la congélation. Une cuisinière a voulu s'assurer de l'exactitude de cette conviction fortement établie : « **j'en ai mis à congeler, j'ai voulu faire un essai. C'est pas mauvais mais... non, non** ». Si son expérience n'a pas été probante, celle-ci s'est néanmoins ralliée au point de vue collectif. A l'inverse, les Bressans confirment que « **le civier se congèle très bien** ». Ils sont d'ailleurs nombreux à le faire. Cependant, cette pratique réclame, à la suite de la décongélation, une opération culinaire pour que ce produit retrouve son état d'origine : il s'agit de le faire bouillir, de le verser à nouveau dans des récipients et de le laisser prendre. Pour d'autres productions locales, telles les tartes, les avis sont plus nuancés : pratique courante chez les uns, parfois avec des nuances (« **les pâtes briochées, ça se conserve très bien. Et ce qui se surgèle le mieux comme tarte, c'est la tarte à la praline** »), la congélation de ces produits est peu appréciée par d'autres consommateurs. Quant à la courge, si nombre de Stéphanois la congèlent, quelques-uns y sont réticents : « **moi je ne la congèle pas. Y en a qui en mettent. Mais moi, j'en mets point. Le plat après n'est pas si bon** ».

Les personnes qui ont connu l'introduction des congélateurs dans les foyers bressans ne cessent de rappeler l'évolution majeure qu'a représenté ce nouveau moyen de conservation dans leurs pratiques alimentaires : « **les congélateurs, ça nous a changé la vie. Maintenant, tout se met au congèle, on sale pas tant de lard qu'avant. On a sûrement maintenant une tout autre façon de se nourrir du fait des congélateurs** ». Tous se souviennent de leur premier appareil qui est souvent entré dans le foyer à la suite d'un événement particulier (nécessité d'abattre une bête par exemple). Désormais, les congélateurs font partie de l'électroménager courant.

Un apprentissage a été nécessaire pour connaître les conséquences opérées par le froid sur les différents aliments et savoir pour lesquels d'entre eux la congélation présentait un avantage. Des tentatives ont été menées, des échecs parfois essuyés : « **on avait mis, les premières années, des asperges. C'était bon mais ça ne vaut pas les fraîches alors on y a renoncé rapidement** », « **j'avais mis des fraises. Mais c'est des choses que je ne mets plus. Je trouvais que les fraises, quand c'était le moment de les servir si on les avait sorti un peu tôt, elles étaient trop dégelées alors elles ne se tenaient plus, toutes molles, et si on les avait pas sorties assez tôt, elles étaient**

³⁰² Anne Guillou, Pascal Guibert, 1989, p.12.

encore gelées. Alors c'était pas facile de trouver l'appoint. J'ai fait quelques années mais pas longtemps, peut-être trois/quatre ans ». Désormais pour chaque aliment congelé, une préparation adéquate est réalisée : certains sont déposés crus, d'autres nécessitent d'être apprêtés. Les courges entamées par exemple, qui ne peuvent plus être conservées en l'état, sont préalablement cuites, égouttées et moulinées, avant d'être congelées en petits paquets. Leur consommation peut à nouveau être différée. Elles ne seront assaisonnées, selon la recette familiale, qu'après leur décongélation, juste avant d'être passées au four. L'organisation concernant la congélation des divers aliments est désormais bien rodée. Comme le notent Anne Guillou et Pascal Guibert, « **contrairement à certains autres outils ménagers, le congélateur sollicite l'activité de l'homme comme celle de la femme** »³⁰³ : les hommes participent à ce qui relève de la technologie culinaire, à l'approvisionnement et au découpage des denrées ; les femmes les organisent et les disposent au sein des équipements. Dans des récipients rigides ou des sacs en plastique, les aliments sont emballés en parts correspondant approximativement aux besoins de la famille pour un repas. C'est pourquoi les volailles congelées entières dans la plupart des ménages, sont découpées par cette femme seule : « **de temps en temps, je me prends deux poulets et puis je les coupe et puis je fais des sacs de trois morceaux. L'hiver, je me fais de la soupe avec du poulet. Aussi le lapin** ». Elle est loin d'être la seule à procéder de cette manière.

Technique de conservation la plus récente, au regard de l'appertisation, de la conservation sèche ou par le sel, la congélation suscite forcément quelques inquiétudes, critiques et résistances, même de la part des nouvelles générations. Cette jeune femme regrette le réflexe qu'elle trouve excessif de sa grand-mère qui la pousse à congeler de nombreux aliments : « **elle congèle un peu tout. Y a des fois, on trouve qu'elle congèlerait un peu moins que... ça serait pas plus mal ! Parce qu'y a des fois quand elle congèle les gâteaux, après quand on les ressort, ils ont pas toujours bon goût. Y a des fois c'est pas une réussite** ». De toute évidence, la présence de produits congelés ne répond pas à l'attente de celle-ci qui espère plutôt trouver chez sa grand-mère des produits frais, maison, etc. Autre critique couramment adressée à ce moyen de conservation, déjà soulevée à propos des règles de consommation, la congélation désaisonnalise de manière flagrante les produits : « **maintenant, avec les congélateurs, les saisons, elles sont tout le temps et finalement on n'apprécie moins. On peut manger des fraises à Noël...** ». En allongeant considérablement la durée de vie des produits, cette technique provoque une perte des habitudes temporelles, rompt avec les repères instaurés par le rythme saisonnier des productions. Néanmoins ce reproche est ambigu car l'utilisation du congélateur est parfois légitimée par cet argument : « **quand on nous donne des chanterelles grises, je les mets au congèle, ça me fait un légume pour mon repas de Noël. Je me les réserve. Et ils sont très bons au congèle** ». Ici, les consommateurs sont satisfaits de pouvoir bénéficier de la désaisonnalité. D'ailleurs les témoignages en faveur de ce mode de conservation restent très nombreux ; la plupart des informateurs ont reconnu son utilité : « **ce qui nous a facilité, c'est le congélateur. [...] ça nous aide beaucoup pour la cuisine** ».

L'usage du congélateur a contribué à modifier les pratiques alimentaires. Dans

³⁰³ Anne Guillou, Pascal Guibert, 1989, p.9.

certains familles, il s'est totalement substitué à d'autres techniques de conservation, en particulier à l'appertisation : « **je faisais beaucoup de conserves : des haricots, des conserves de fruits (prunes, cerises)... Et de temps en temps j'achetais une boîte de petits pois. Et depuis qu'on a des congères, et bien je n'ai jamais racheté une boîte de petit pois** ». Cette ménagère n'a plus préparé non plus aucune autre conserve : elle congèle tout ce qu'elle mettait autrefois en bocal. Le changement a été considérable dans le secteur des viandes. La conservation de la viande des porcs, tués à la ferme, a fortement été modifiée : les abats et le civier, impossibles à garder plus de quelques jours, sont, grâce au froid négatif, faciles à conserver. Quant à certains morceaux de viande, autrefois mis au saloir ou en bocaux³⁰⁴, ils sont également congelés, ce qui réclame moins d'attention et de travail : « **on tuait un cochon qu'on mettait au saloir et au congère : les rôtis au congère. Je faisais des pâtés, je les mettais au congère, je faisais du civier, je le mettais au congère. Les boulettes, c'était la même chose** ». Mais, les caractéristiques organoleptiques des produits s'en trouvent changées comme le notent certains consommateurs. Cette cuisinière, qui reconnaît l'allègement du temps de travail grâce à la congélation, regrette cependant le goût des viandes qu'elle connaissait autrefois : « **dans le temps, on tuait le porc et bien si on voulait garder de la viande, on faisait stériliser, je ne me rappelle plus, pendant, je ne sais pas, pendant deux heures, et encore ! Mais c'était très bon. Ça fondait dans la graisse, c'était bon. Mais bon, après on a mis nos morceaux de viande dans le congère et puis c'est terminé** ». Parmi les transformations survenues à la suite de l'utilisation du congélateur, le changement de la nature des denrées n'est pas négligeable.

Le succès du congélateur est lié au fait qu'il est un moyen de gestion des ressources extrêmement performant. Selon la logique ancienne de stricte organisation des productions domestiques, valorisant l'exploitation des excédents et restes et le respect d'une consommation restreinte, cet équipement électroménager apparaît comme un allié. Autorisant la conservation de denrées qui ne pouvaient l'être, prolongeant considérablement celle des autres productions (dont la courge qui s'abîme ou les volailles fines démaillotées), le congélateur empêche le gaspillage, sans pour autant imposer un rythme excessif de consommation. Y sont entreposés les aliments que l'on ne veut ni consommer dans l'immédiat ni jeter pour autant. Les absorptions, même pour les aliments obtenus en quantité importante, sont, grâce à lui, réparties sur une plus longue durée, ce qui évite la sensation de lassitude émergeant lors de prises alimentaires trop rapprochées. Le congélateur réduit l'urgence à consommer certains aliments ; c'est une solution adéquate face aux impressions de débordement et de dépassement dues à l'abondance, aux sentiments d'écoeurement et d'incapacité à consommer suivant une fréquence trop élevée. Quand les consommateurs ressentent de la réplétion, le congélateur prend le relais : il a la faculté d'absorber sans problème les excédents, les surplus, tout ce que rejettent les utilisateurs. Il engloutit plusieurs pièces de volailles à la fois, des légumes par kilos, des carcasses de viande, des litres de lait de quota dont on ne sait que faire. Et s'il venait à être plein, le projet d'en acquérir un second n'est pas exclu. Dans l'article consacré à l'usage du congélateur chez les agriculteurs de l'Ouest français, Anne Guillou et Pascal Guibert remarquent « **des congélateurs "pleins à ras**

³⁰⁴ Plusieurs personnes ont évoqué l'usage de stériliser des bocaux de jambon.

bords". La famille pourrait affronter un siège de plusieurs semaines »³⁰⁵. C'est l'univers des grandes quantités, des volumes opulents. Les plats sont volontairement cuisinés en grande quantité pour être ainsi stockés. Grâce à ce moyen de conservation, les productions domestiques sont augmentées (« **quand il y avait les petits pois, on mangeait que des petits pois pendant plusieurs jours. On mettait une rangée de petits pois, on en mangeait deux/trois fois et c'était tout. On ne pouvait pas en mettre beaucoup alors que maintenant, on en met pour mettre au congélateur »), l'auto-production grandement facilitée. L'autonomie des consommateurs est maintenue face à l'industrie agroalimentaire. D'ailleurs, les productions domestiques congelées - déposées fraîches par le consommateur au congélateur - sont préférées aux produits surgelés - c'est-à-dire obtenus surgelés auprès de l'industrie agroalimentaire. Seuls sont recherchés les produits surgelés qui ne relèvent pas des productions domestiques (poissons, steaks hachés, etc.).**

En somme, le congélateur fonctionne comme un transformateur : les denrées, déposées massivement à un moment donné, sont récupérées progressivement aux moments opportuns par les utilisateurs sous la forme de portions adaptées à leur besoin. Le congélateur, comme une soupape de sécurité, gère les flux de nourriture de la façon la plus rentable. Il libère les cuisinières des contraintes temporelles liées à l'état d'avancement du produit et leur donne plus de latitude pour choisir le moment de consommation des aliments en fonction d'autres critères. Les aliments les plus appréciés, obtenus parfois de manière fortuite, sont ainsi conservés jusqu'à ce que se présente l'occasion la plus favorable de consommation.

Le congélateur rentabilise également les très petites productions, celles dont le volume ou le nombre est si faible qu'elles ne suffisent pas pour faire un plat : une bécasse chassée ou un pigeon tué, quelques escargots ou quelques champignons ramassés au hasard des promenades, un ou deux foies de volaille réservés, etc. Conservées au froid dans l'attente de leurs homologues, les denrées s'accumulent progressivement jusqu'à être en quantité suffisante pour la réalisation du plat. Sans cette logique, le gâteau de foies de volaille serait difficile à préparer à partir des productions domestiques, excepté à la suite d'une fête au cours de laquelle plusieurs volailles seraient abattues, ce qui est rare dans les pratiques d'aujourd'hui. Par contre, les produits obtenus en petite quantité, mais en quantité suffisante pour faire un plat seront prioritairement consommés dans l'immédiat et non pas congelés.

Pourvus d'un congélateur bien rempli, les ménages font face aux imprévus. Tous les témoignages convergent pour reconnaître que le congélateur facilite grandement la gestion des réserves alimentaires en tirant les utilisateurs de l'embarras à de nombreuses occasions : « ça dépanne » clament-ils tous à propos de tel ou tel aliment. Corne d'abondance du foyer, la maîtresse de maison y trouve toujours ce dont elle a besoin. Elle a pris soin d'y entreposer ce qui pourrait manquer, soit en cas de prévision imparfaite soit en cas d'événement inattendu : du beurre, du pain, un rôti pour un invité surprise, etc. Grâce à ses réserves, disponibles à tout moment, cet équipement facilite la convivialité et active la cohésion sociale.

³⁰⁵ Anne Guillon, Pascal Guibert, 1989, p.7.

Néanmoins, la réalité montre que le congélateur est également un moyen discret de se débarrasser, probablement involontairement, de certains aliments. Tel est le cas de cette éleveuse de pigeons qui souhaite arrêter son activité : « j'en ai tué huit cette semaine et puis j'en ai encore quatre pour demain. Je les mets au congèle et puis ma foi, ils [ses enfants] en feront bien ce qu'ils veulent ». La congélation laisse à cette personne, débarrassée de ses volailles vivantes, le temps de se décider : elles y resteront peut-être si longtemps qu'elles finiront par être jetées ! Le congélateur tout à la fois préserve les aliments les plus appréciés de la dégradation, ceux auxquels les consommateurs sont le plus attachés et qu'ils ne veulent pas perdre, mais il préserve également les consommateurs de la consommation des aliments qu'ils ne souhaitent pas manger !

De manière générale, toutes les techniques de conservation, moyens de différer la consommation, peuvent devenir des moyens pour se débarrasser des aliments. Roulée dans un papier, protégée de la lumière, de la chaleur ou de l'humidité, au fond d'un placard, d'un grenier ou du congélateur, la denrée est aussi protégée du regard. Non visible, elle est à la limite de tomber dans l'oubli. Il en est ainsi d'une des rares parias préparées il y a quelques années par des particuliers et qui, soigneusement rangée au grenier, couverte de papier sulfurisé et de journaux, a été oubliée par ceux qui l'avaient faite. Ce n'est qu'au bout de plusieurs années qu'ils l'ont retrouvée : « **y a deux ans, mon frangin avait besoin de cruches et il dit "t'as pas des cruches ?", "oh si, j'en ai au grenier". On va les chercher : "qu'est-ce qu'y a dedans ?", "oh ! encore de la paria !" Alors on regarde, y avait de la peau bien sûr, une peau marron mais c'était pas moisi. Elle avait huit ans ! Bon elle était bonne si on voulait mais elle était pas... On voyait bien qu'elle était trop âgée, trop vieille. Elle avait le goût du vieux quoi** ». De même, maintenus au fond du congélateur, certains aliments finissent par être délaissés. Recouverts d'une pellicule du givre, tous de consistance à peu près semblable, ils deviennent méconnaissables sous leur sac en plastique. Sous l'effet du froid humide, les étiquettes se décollent, les écritures s'effacent si bien que l'identification suppose un effort volontaire et attentif de l'utilisateur. Alors que le congélateur n'est ouvert qu'avec circonspection pour ne pas laisser entrer la chaleur, les aliments les plus indésirables disparaissent rapidement de la sphère alimentaire. Leur consommation, éternellement différée, n'aura jamais lieu. Après un long séjour, ils seront aisément jetés, à l'occasion d'un inventaire, alors considérés comme trop vieux.

Les pratiques alimentaires portant sur les productions locales et traditionnelles sont celles qui font le plus largement appel à l'affectif. Ainsi, les réseaux d'approvisionnement les plus souvent sollicités pour l'obtention de productions locales, et contrairement aux aliments génériques, sont ceux qui mobilisent le plus l'affect. Ce sont des lieux de sociabilité où les consommateurs ne se contentent pas de se procurer les aliments mais où ils créent également des liens entre les membres de la société. La prise en charge d'un nombre encore important d'étapes de la fabrication et de la préparation des productions locales suppose, pour ceux qui les réalisent, un investissement en terme de temps, d'énergie et de savoir-faire culturellement partagés. Ces actions maintiennent l'aliment dans une proximité mentale et physique avec les consommateurs.

Ainsi, en raison de l'importance de l'affectivité et de la proximité des consommateurs avec les productions locales et traditionnelles, leur consommation est vécue sur un mode

de confiance, entre recherche ludique et hédonisme, fort diff rent de celui décrit par Claude Fischler concernant la consommation des OCNI.

Au-delà des pratiques de consommation, préparation, approvisionnement et conservation, les productions locales et traditionnelles font l'objet, de la part des consommateurs connaisseurs, de savoirs et représentations élaborés, sur lesquels nous allons nous attarder.

4. Connaissances et représentations des productions locales

Les productions locales et traditionnelles présentent la spécificité d'être à la fois évolutives, polymorphes et variables³⁰⁶. Chaque production fait en effet l'objet de variations plus ou moins importantes en fonction des fabrications. Les produits ne sont pas tout à fait les mêmes à chaque élaboration (les fabrications domestiques et artisanales sont souvent différentes d'une occasion de préparation à une autre), les résultats obtenus présentent des nuances selon les sphères de production (les échelles de production - domestique, artisanale ou industrielle - exigent des techniques appropriées et des ajustements qui ne sont pas sans conséquence sur le produit), et même au sein de chaque sphère des différences sont notoires d'un fabricant à un autre. De plus, les produits évoluent avec le temps puisque les fabrications se modifient de génération en génération.

Face à cette variabilité se pose la question de la reconnaissance et de l'identification des productions locales et traditionnelles. Il s'agit de savoir comment les consommateurs appréhendent cette diversité. Selon quels critères, désigner sous un même nom des produits dont l'aspect, la forme, le goût, etc., peuvent varier d'une fois à une autre, d'un fabricant à un autre ? En somme, comment considérer comme une même catégorie des productions aux visages multiples ? Ceci renvoie aux questions de dénomination et de

³⁰⁶ Cf. à ce sujet, Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1998.

taxinomie des aliments, qui reposent sur la connaissance des produits et la capacité de perception des individus.

Mais ce constat de la variabilité suppose également la question de l'attachement des consommateurs aux produits. Quelles sont les subtilités organoleptiques, liées tant à la nature du produit qu'à son mode de consommation, auxquelles les consommateurs sont attentifs et qui participent à l'identité des aliments ?

Alors que l'alimentation mobilise les cinq sens, nous verrons lesquels sont sollicités pour appréhender les productions traditionnelles bressanes. Par ailleurs, les consommateurs amateurs sont attentifs et attachés à un ensemble de subtilités organoleptiques et de pratiques de consommation, collectivement partagées mais qui ne sont pas toujours perceptibles par les non-connaisseurs. Les pratiques des artisans qui commercialisent ces produits reflètent, par leur prise en considération, l'importance de ces subtilités alimentaires. Enfin, nous observerons les logiques de désignation et de taxinomie à partir des exemples de trois productions traditionnelles bressanes.

4.1. Caractéristiques organoleptiques des productions bressanes

La cuisine est l'une des productions humaines sollicitant le plus largement les sens. Contrairement à la musique ou à la peinture, l'alimentation suppose en effet une appréciation polysensorielle : le toucher et la vue, autant que le goût, l'odorat et même l'ouïe sont fortement engagés. Le consommateur se fie à tous ses sens pour identifier et évaluer le produit.

Comme tout aliment, les productions bressanes sont caractérisées par des spécificités organoleptiques. Il ne s'agit pas ici de rendre compte de l'ensemble des caractéristiques, tous sens confondus, pour chacun de ces produits. Une telle exhaustivité ne serait pas représentative des perceptions que les consommateurs ont de ces productions. En revanche, nous cherchons plutôt à repérer pour chacune d'elles le ou les caractères qui occupent une place déterminante dans la définition du produit, celui ou ceux qui, en quelque sorte, signent l'aliment, lui donnent son identité. Ce sont des critères partagés par tous, mis en avant par la communauté, transmis aux nouveaux consommateurs et qui bénéficient alors d'une dimension sociale et culturelle. Il n'est donc pas question de présenter objectivement et globalement ces aliments - si toute fois cela était possible - mais il s'agit de révéler les points organoleptiques sur lesquels se porte l'attention des consommateurs : tel aliment est clairement discernable par le sens olfactif, tel autre est déterminé par sa couleur, à moins que ce ne soit sa consistance, singulière, qui soit remarquable.

La vue

L'appréciation des productions locales fait intervenir à maintes reprises la vue : celles-ci

sont repérées par leurs caractéristiques morphologiques. La couleur est tout d'abord un élément essentiel de l'identité des aliments. A titre d'exemple les carottes et les betteraves ont longtemps, en Bresse, été appelées respectivement racines jaunes et racines rouges, ce qui dénote de l'importance des coloris dans la désignation des légumes. La « petite poire verte », utilisée pour la paria, est discernée parmi la diversité des variétés de poires cultivées par les seuls adjectifs qualificatifs de taille et de couleur. Dans un même ordre d'idée et de manière plus significative, les courges sont systématiquement repérées par rapport à la couleur de leur chair et celle de leur peau : jaunes, vertes ou grises, rouge orange ou encore blanches, les couleurs sont souvent précisées pour s'assurer que l'interlocuteur se représente bien la variété concernée. D'un seul coup d'oeil, les tartes à la frangipane sont discernées grâce à leur teinte : celles confectionnées par certains artisans à partir d'une poudre industrielle « **sont beaucoup plus jaunes** » que celles entièrement élaborées à partir de matières premières de base (oeufs, lait, farine, sucre). Le beurre au lait cru est, lui aussi, ainsi évalué : il est plus ou moins jaune selon les saisons. Cette couleur est également retenue pour évoquer les gaudes, dans le sobriquet, en lien direct avec cet aliment, de « ventres jaunes » adressé aux Bressans. La couleur des gaudes - je dirais personnellement sable blond légèrement ocré - est en effet suffisamment singulière pour retenir l'attention. Une skieuse stéphanoise se réfère à cette couleur bien particulière pour décrire la neige fondue : « elle était couleur gaudes ! ». Cette comparaison confirme le repère d'appréciation que représente cette couleur dans la culture locale. En amont des gaudes, la couleur des maïs est également un critère retenu : le « maïs jaune », représentant les hybrides, s'oppose au « maïs blanc » de pays dont les grains sont en réalité de nombreuses couleurs : « **c'était du maïs blanc qui était barde. Il y avait des grains blancs, des grains gris, rouges, un peu bariolés, mais c'était du maïs blanc, la farine était blanche. Le maïs jaune, hybride, américain, il est jaune dedans, là il est blanc** », « **quand on dit maïs blanc, on veut dire l'intérieur du grain, c'est-à-dire la farine était blanche. C'est pas parce que l'enveloppe du grain est blanche ou grise ou rouge. La farine est toujours blanche. Alors qu'aujourd'hui il y a ce qu'on appelle le maïs hybride qui est jaune, l'intérieur est jaune** ». Autre production locale pour laquelle les couleurs participent de manière évidente à l'identification : le poulet de Bresse est repérable par ses trois couleurs. Nombre de Bressans rappellent couramment sa coloration spécifique (« **les pattes bleues, les plumes blanches et la crête rouge** »), insistant sur la similitude avec les couleurs du drapeau français. La blancheur de sa peau est par ailleurs un critère essentiel d'évaluation esthétique lors des concours des Glorieuses.

Teinte habituellement peu valorisée dans le domaine de l'alimentaire, le gris est pourtant le critère retenu pour identifier les civiers domestiques, et les différencier des productions industrielles et parfois artisanales de couleur rose voire rouge. Et si les carottes sont conservées lors de la préparation du civier, nous avons vu que c'est « **pour faire de la couleur** », c'est-à-dire pour participer à la dimension esthétique de cet aliment. Que dire enfin des fromages blancs ou des sauces blanches qui, s'ils ne sont pas réservés à la Bresse, y occupent une place singulière dans l'alimentation : à nouveau la couleur définit explicitement le produit. Lucien Guillemaut reprenant les paroles du poète Buchot vante les productions locales aux couleurs caractéristiques : « **les fromages si blancs et les gaudes si jaunes** »³⁰⁷.

De manière globale, les couleurs les plus souvent retenues et signalées sont les plus claires : le blanc et le jaune reviennent régulièrement dans les observations des consommateurs. Ces couleurs claires, valorisées pour les productions agricoles et les aliments, sont associées à l'image de la Bresse, ce qui conduit une interlocutrice à considérer, de manière extrême, sous couvert d'un avis scientifique, que le territoire bressan a pour caractéristique de faire blanchir les productions : **« un vétérinaire qui est décédé il y a quelques années, m'avait dit qu'en Bresse, tout ce qu'on amenait en Bresse palissait. Tout ce qu'on sortait de la Bresse fonçait. Par exemple, les bêtes qui viennent, les tchetées de l'est, elles palissaient un peu. [...] Puisque c'est vrai que dans le haut Doubs, elles sont peut-être plus foncées, les tchetées. Et puis en Savoie, les abondances sont peut-être plus foncées aussi. Et la volaille de Bresse qui a les pattes bleutées, bleu clair. [...] Quand ils ont essayé d'en élever ailleurs, dans le nord, et bien les pattes elles devenaient bleu marine »**. Boudol, ingénieur agronome bressan, fait le même constat : **« le pays imprime des caractères spéciaux sur les animaux qui en sont issus. La décalcification du sol et les autres conditions naturelles exercent une influence sur le squelette et la chair. Cette constatation pouvait se vérifier, il y a peu d'années, non seulement sur les volailles, mais aussi sur la race bovine locale (féminine ou bressane). Ce bétail, en réalité d'origine très variée, n'avait de commun, outre sa taille relativement réduite, que la décoloration du poil qui, en une ou deux générations, devenait froment »**³⁰⁸. Cette capacité du territoire à faire blanchir les bêtes n'est pas anodine, dans la mesure où nous avons vu que symboliquement les viandes blanches, associées aux animaux d'élevage, relèvent de la Culture et s'opposent aux viandes rouges et plus encore aux viandes noires des bêtes sauvages. Elle révèle la faculté à domestiquer la nature, à la soumettre aux canons esthétiques locaux, c'est-à-dire à la couleur prédominante de l'alimentation bressane. Car il ressort qu'effectivement, les aliments aux couleurs pâles et blanches l'emportent sur les autres dans le corpus alimentaire bressan, en particulier en raison des produits laitiers (des fromages aux sauces blanches, de la crème à la frésée), mais aussi des légumes tels que les courges à cochon dont la chair est claire, les pommes de terre, les navets, les oignons, le riz ou encore du poulet dont la chair mais aussi le plumage de la race locale sont blancs.

En plus des couleurs, le regard note l'aspect de l'aliment, sa taille et sa forme. Ainsi si les courges sont réputées pour leur grosseur, leur forme est également déterminante : certaines sont rondes, d'autres plus ovoïdes, voire allongées. Quant aux adjectifs « fine » ou « filandreuse », qui reviennent de manière récurrente pour qualifier la chair de ces légumes, ils sont tout d'abord évalués grâce à la vue. L'aspect des tartes est aussi éminemment détaillé : le type de pâte (en particulier briochée ou brisée), son épaisseur ou sa finesse, la nature de la garniture et sa quantité sont des caractéristiques couramment observées par les consommateurs. De même, l'œil repère la croûte durcie au fond de la casserole de gaudes ou de dinno, surveille la fluidité de la crème fraîchement recueillie puis son épaisseur au fil du temps, note la granulosité du pourri, évalue la finesse de la

³⁰⁷ Lucien Guillemaut, 1907, p.149.

³⁰⁸ A. Boudol, 1947, p.17.

peau et la perfection des lignes des volailles fines. Nous ne donnons pas plus d'exemples, étant donné l'évidence du critère visuel dans la perception de l'aliment. L'esthétique des aliments, évalué par le regard, est essentiel pour nombre de productions locales.

Le toucher

Au même titre que la vue, le toucher est mis à contribution pour l'identification et l'évaluation des productions locales. Il confirme d'ailleurs souvent la première appréciation faite par la vue. A titre d'exemple, l'épaisseur des gaudes ou du dinno est appréciable tant par le regard que par le sens tactile. La texture et la consistance des aliments, préalablement estimées par la vue, sont confirmées par les doigts, prolongés ou non de couverts, puis par la bouche.

La plupart des productions locales bressanes font l'objet d'une spécificité tactile : tandis que le boudin est plutôt onctueux, on dit des gaudes que « ça râpe un peu ». Ces dernières en tant que bouillie sont d'une texture désormais peu courante : « **si je me souviens bien ça fait une texture bizarre, ça fait... c'est épais, enfin, je ne sais pas... non... heu...** » hésite une Stéphanoise qui n'en a jamais mangé. C'est en effet, entre autres, en raison de leur texture et de leur consistance que les bouillies ne sont plus appréciées par les consommateurs actuels. En effet, les bouillies de manière générale sont quasiment obsolètes dans les pratiques alimentaires d'aujourd'hui, elles ne correspondent plus aux consistances et textures valorisées par les consommateurs. Néanmoins les amateurs évaluent avec justesse l'épaisseur : « **quand les gaudes sont bien cuites, ça fait une préparation qui est épaisse, c'est pas clair comme de l'eau** ». De la paria, telle qu'elle était produite autrefois dans les fermes, les consommateurs ont retenu sa texture granuleuse. Les poulets de Bresse sont fermes, les chapons et les poulardes plus tendres en raison du persillé de leur viande. La finesse des courges et leur aquosité sont également perceptibles par le toucher. Ce sens est également sollicité pour distinguer, en plus de leur couleur, les tartes à la frangipane industrielles de celles fabriquées à partir des ingrédients de base : ces dernières sont moins fermes, plus molles, tandis que les premières sont déclarées « élastiques ». La même anecdote est souvent racontée pour illustrer la différence entre les deux types de fabrication : « **la tarte avec de la poudre, vous la lancez par terre, elle vous revient dans la main : elle rebondit !** ». L'aquosité des fromages blancs, d'ailleurs également perceptible par la vue, est un élément essentiel de leur identité. Une petite anecdote à leur sujet dénote de la reconnaissance collective de cette aquosité : lors d'une manifestation publique en plein air, l'animateur de la fête déclare au micro pour faire allusion au mauvais temps de la journée qu'« **il pleut comme fromage blanc qui s'égoutte** ».

Ariane Bruneton-Governatori qui plaide pour que soit pris en compte dans les études sur l'alimentation la température des mets (brûlant, chaud, froid ou tiède), y voit des catégories importantes d'analyse des systèmes culinaires tant au point de vue technique que symbolique³⁰⁹. Car si un certain nombre d'études ont porté sur la classification, selon les cultures, des aliments en froid ou chaud en terme énergétique et diététique³¹⁰, leur

état thermique n'est pas souvent pris en considération. Pourtant, le chaud et le froid, provoquant des sensations perceptibles par le toucher, modifient de manière considérable la consistance de certains aliments et participent largement à leur identité.

La température des mets est en effet clairement évaluée par les consommateurs : les Bressans discernent la fricassée de courge lorsqu'elle est mangée froide, tiède ou chaude ; les gaudes en refroidissant au contact du lait froid se figent à la surface du bol ; le fromage fort passé au grill se distingue des tartines non chauffées : il devient « fondant », « coulant », « luisant » et « doré » (ce sont à nouveau des appréciations visuelles qui sont sollicitées pour définir un produit). L'aspect, la consistance, la texture des aliments diffèrent selon leur température d'absorption.

Le goût

De manière générale, le bon ou le mauvais goût d'un aliment est avant tout culturellement et socialement défini : telle saveur est appréciée et valorisée par la société à laquelle appartient l'individu ou au contraire rejetée et dépréciée.

La gustation, bien entendu, entre grandement dans la caractérisation des productions locales. Néanmoins toutes n'ont pas une saveur très spécifique, ce qui confirme que l'identification des aliments est polysensorielle et non réduite à la dimension gustative. Le goût n'est sollicité comme singulier par l'ensemble de la communauté que pour certaines d'entre elles. Ainsi à propos du fromage fort, la question de la saveur arrive inmanquablement : « **ce n'est pas si fort que ça** » déclarent généralement les consommateurs. Des fromages blancs, mais surtout de la crème fraîche, on évoque leur plus ou moins grande acidité (étrangement l'adjectif « douce » est peu employé pour qualifier la crème : les Bressans disent plus volontiers « épaisse » et à l'inverse « acide »). Les volailles sont réputées pour leur saveur subtile et fragile ; les courges sont considérées comme fades, leur faible sapidité étant unanimement reconnue, d'où l'importance accordée aux autres ingrédients qui composent le gratin. Par contre, tous les consommateurs attestent la saveur sucrée de la melone : il s'agit même d'une spécificité gustative des plus consensuelles. Si le goût du beurre fabriqué par les coopératives laitières locales est particulièrement apprécié, les consommateurs ont du mal à identifier la saveur vantée par les professionnels : « **alors à Etrez, leur publicité, ils disent c'est du beurre, goût de noisette. Moi je ne trouve pas le goût de noisette mais enfin bon. Mais il est bon** ». Comme la saveur du beurre dépend grandement de l'alimentation des vaches, la nature des herbages, sur les zones de collecte du lait des diverses coopératives laitières ainsi que les variations saisonnières ne sont pas neutres : selon les lieux et les saisons, le goût du beurre est différent. Quant aux gaudes, si elles ont un goût bien particulier, les consommateurs expriment des difficultés à le décrire. « **Je trouve que malgré tout ça a un petit goût un peu spécial** » reconnaît une amatrice. Mais ceux qui

³⁰⁹ Ariane Bruneton-Governatori, 1987.

³¹⁰ Nous pensons, entre autres, aux travaux de Christian Bromberger (1985) et Pierre Centlivres (1985). Cette opposition est également soulignée par Igor de Garine (1990, p.1509).

n'apprécient pas cet aliment choisissent des comparaisons guère valorisantes telle cette jeune Stéphanoise : « **ça a un goût de farine. C'est ce que ma mère me dit, elle me dit "ça a un goût de farine"** ».

A l'instar des effets sur la consistance, la température des aliments intervient sur la gustation : selon la température les saveurs sont plus ou moins perceptibles. A titre d'exemple, la sensation salée, pour des raisons physico-chimiques, est moins évidente lorsque les aliments sont chauds. Hervé This explique qu'« avec les protéines des aliments, le sel forme des constructions moléculaires, stables à froid mais détruites par la chaleur. Le sel ayant ainsi formé ce que les chimistes nomment un complexe ne peut stimuler les papilles : voilà pourquoi une partie du sel seulement donne le goût salé, à froid, et voilà pourquoi, à concentration égale en sel, les produits crus semblent moins salés que les produits cuits et chauds »³¹¹. Pour cette raison, empiriquement reconnue, les Bressans établissent au moment de la fabrication du civier un rituel d'évaluation et insistent sur l'excès de sel nécessaire afin que celui-ci soit suffisamment salé une fois froid.

De manière globale, il ressort que le système de valeur gustatif bressan se porte sur des saveurs douces voire fades (celles de la crème, du poulet, du dinno nature, aux haricots ou à la courge), sucrées mais également sur certaines acidités (le fromage blanc, le vinaigre), proches de l'aigrelet (caillat, tarte ou flan de fromage). Hormis quelques aliments et condiments, les goûts forts et marqués sont peu recherchés : rareté des épices et de la viande de mouton, absence de charcuteries fumées, etc.

L'odorat

Egalement indissociable de la caractérisation des productions, l'odorat est intimement lié au goût. Matty Chiva souligne avec humour que l'olfaction est un « **élément majeur dans l'activité de dégustation. Son rôle est tel que l'on peut dire par boutade que, lorsqu'elle est absente, en cas de rhume par exemple, et qu'il ne reste que le goût, les aliments n'ont pas de goût** »³¹². A nouveau, les gaudes dégagent une odeur caractéristique. Très singulière, elle a marqué la mémoire olfactive au point que ceux qui n'en mangent plus sont néanmoins capables, des années après, de la reconnaître immédiatement. De même, bien que n'en ayant plus mangé depuis longtemps, une retraitée stéphanoise garde avant tout en mémoire l'odeur de cette denrée : « ça sentait le maïs grillé » se souvient-elle. Cette même odeur, appréciée et recherchée par les uns, suscite du dégoût chez les autres. Il en est de même du fromage fort dont seuls les amateurs consentent au désagrément olfactif que produit sa cuisson sous le grill. Les autres réprouvent l'odeur qu'il laisse dans la pièce où il a cuit et dans le réfrigérateur où il est conservé.

³¹¹ Hervé This, 1993, p.19.

³¹² Matty Chiva, 1992, p.162.

L'ouïe

Le son que produisent les aliments, que ce soit sous l'action de la chaleur, du mouvement ou lors de l'absorption participent à leur identité. A propos des catégories culturelles d'aliments, Roland Barthes remarque qu'il existe aux Etats-Unis d'Amérique une catégorie appelée crisp ou crispy : « **le crisp désigne tout ce qui crisse, craque, grince, pétille, des chips à telle marque de bière** »³¹³. La dimension auditive des aliments est centrale dans cet exemple. Néanmoins, parmi les productions locales, seuls les gaufres bressans, qui sont appréciés les plus croustillants possible, sont repérés et caractérisés de manière évidente par une sonorité particulière.

Chaque production traditionnelle bressane est examinée et évaluée à partir d'une ou quelques caractéristiques organoleptiques, retenues de manière consensuelle par la société. Ce sont ces critères, collectivement partagés, qui participent prioritairement à la définition de chaque production et qui servent à la repérer comme telle. Au-delà de ces repères, le produit peut, sans pour autant perdre son identité, varier selon la sphère de production, les occasions, les fabricants, etc.

Néanmoins, et contrairement à la stabilité et la régularité des produits standardisés de la grande distribution, les critères identitaires des productions locales et traditionnelles connaissent une certaine variabilité et sont plus ou moins marqués : la melone qui se définit par sa saveur sucrée est, selon les fois, plus ou moins sucrée, la tarte à la frangipane plus ou moins jaune, la crème plus ou moins épaisse, etc. Ces variations incitent le consommateur à observer ce qu'il mange et facilitent la discussion autour du produit, qui n'est jamais tout à fait le même : il prend alors une fonction sociale. De plus, par de multiples comparaisons d'une consommation à une autre, le mangeur devient connaisseur et arrive à évaluer les frontières au-delà desquelles l'aliment perd son identité. Trop rose, le civier n'est plus vraiment du civier mais devient un banal fromage de tête ; trop égoutté, le fromage blanc change de statut et devient un fromage à part entière qui n'est plus sucré par ceux qui sont habitués à ce mode de consommation ; sans cette odeur de grillé, les gaudes ne sont pas de bonnes gaudes, etc.

4.2. Préférences des consommateurs, attachements aux subtilités organoleptiques

Cette connaissance du produit conduit les consommateurs à s'attacher aux caractéristiques organoleptiques et aux modes de consommation qui lui sont associés. Leur attention se porte sur de fines nuances, des sensations délicates, fugitives parfois presque imperceptibles. Ce sont des exigences partagées par la communauté, parfois par une partie seulement, et qui permettent de se différencier.

³¹³ Roland Barthes, 1970, p.311.

Nous verrons à partir de plusieurs productions locales les modalités d'attachement des consommateurs connaisseurs à des subtilités organoleptiques et constaterons à propos de la cuisine au beurre, le dilemme vécu par ceux-ci lorsque leurs préférences sont réprimées par la société globale.

4.2.1. Saveur imperceptible du chapon pour les non-connaisseurs

En raison du rôle de l'apprentissage dans l'appréciation de ces spécificités organoleptiques, l'attachement des amateurs aux diverses productions n'est pas toujours compréhensible par les non-connaisseurs : la subtilité des goûts, le raffinement de l'aliment, la nuance des textures leur sont parfois indiscernables. Ainsi les chapons et dans une moindre mesure les poulardes de Bresse déçoivent fréquemment les nouveaux consommateurs. Etant donné l'écart de prix entre ces volailles et les poulets, ceux-ci s'attendent à une supériorité gustative qu'ils ne perçoivent pas forcément. Cette déception est ressentie par des personnes extérieures à la région mais également par nombre de Bressans. En effet, on se souvient que ces volailles de luxe autrefois réservées à la vente, n'appartenaient pas au corpus alimentaire de la population rurale bressane, qui ne disposait donc pas d'un savoir alimentaire et culinaire pour ce produit. Si elles se sont quelque peu démocratisées, elles restent une consommation exceptionnelle chez la plupart des Bressans, sauf chez ceux qui en élèvent. Or ces productions, à la chair très subtile, nécessitent une connaissance fine du produit pour être appréciées. Les non-connaisseurs, consommateurs occasionnels, se retrouvent alors souvent derrière le propos de ce boucher charcutier bressan : « **je trouve que c'est très cher pour... je ne trouve pas qu'il y a une telle différence entre la qualité du poulet normal, de Bresse, et du chapon ou la poularde. Le prix est beaucoup plus important que la différence de qualité. C'est vrai que c'est bon mais ça ne justifie pas le prix. Il vaut mieux acheter huit poulets de Bresse** ». A la méconnaissance du produit peut s'ajouter une mauvaise préparation puisque cet aliment réclame un savoir-faire culinaire minutieux.

4.2.2. Jeux subtils autour de la consommation des gaudes

Les gaudes, autrefois consommées par toute la population rurale, font elles aussi l'objet de subtilités et exigent une grande finesse de goût. Nous avons constaté que les consommateurs amateurs différencient les caractéristiques organoleptiques des gaudes fabriquées autrefois à partir de maïs de pays et celles élaborées aujourd'hui à partir de maïs hybride : ceux-ci sont formels, ils notent une modification intrinsèque des gaudes, considérant que ce n'est plus le même aliment. Si ce constat peut paraître excessif à un non-connaisseur, il repose néanmoins sur une grande connaissance du produit qui laisse supposer une perception fine des caractéristiques sensorielles. Naguère déjà, la préférence pour les épis « au lait » marquait l'exigence des Bressans pour des nuances ténues. Nous avons constaté que les consommateurs évaluent de manière polysensorielle cette denrée : le goût, l'odeur, mais aussi la couleur et la texture participent à l'identité de ce produit. Ces caractéristiques organoleptiques qui peuvent paraître grossières à des non-connaisseurs sont des indicateurs sensoriels pointus. Un

tout petit rien fait basculer le produit du côté de la banalité ou de l'excellence. Cette recherche de raffinement ne laisse pas indifférent ceux qui la perçoivent et explique leur prédilection pour ce produit mais également l'incompréhension et le rejet de ceux qui ne saisissent pas ces subtilités. Ce sont des saveurs très fragiles, délicates, presque imperceptibles qui créent l'attachement affectif.

Aujourd'hui encore, le mode de consommation s'appuie sur des oppositions de textures et de températures subtiles. En effet, l'association des gaudes avec du lait ou éventuellement du vin, association que les consommateurs ne manquent pas de signaler, exige une sophistication dans la manière de manger, sophistication qui produit des sensations organoleptiques volontairement recherchées par les consommateurs. Les uns forment un petit trou au milieu de leur assiettée de gaudes - comme cela se fait parfois avec de la purée de pommes de terre et du jus de viande - afin d'y verser le lait froid. A chaque cuillerée, le mangeur récupère une quantité mesurée de gaudes et un peu de lait. Ce n'est que dans la bouche que les deux ingrédients se mélangent. D'autres personnes agissent différemment mais avec autant de raffinement : **« moi, je mets du lait froid mais quand les gaudes sont bien bien chaudes et je mélange juste un petit peu le lait à l'endroit que je vais manger, donc comme ça, le lait est réchauffé. Je ne mélange pas tout à la fois en fait. Je ne mélange pas toute mon assiette avec du lait. Je mélange à mesure »**. La dose de lait appréciée par chacun est souvent soulignée : « pas des quantités » déclarent certains, « avec beaucoup de lait » préfèrent les autres. Ceci dénote de l'attention portée à ce qui doit être un juste équilibre entre les deux ingrédients, faisant référence à des proportions conformes aux exigences personnelles mais néanmoins précises et définies. Quelles que soient les préférences des consommateurs, cette pratique est régulièrement décrite et avec beaucoup de détails. Dans son ouvrage du début du XXe siècle, sur les traditions populaires, Guillemaut précise lui aussi que les gaudes se consomment « sans délayer le lait dans la bouillie »³¹⁴.

Notons que si les consommateurs tiennent rarement un discours spontané sur la température des aliments lorsque le thème des pratiques alimentaires est abordé, le fait qu'en Bresse, cette opposition des gaudes chaudes avec un liquide froid soit évoquée avec autant d'insistance signifie qu'elle n'est pas anodine. Elle participe à l'identité du produit et distingue les consommateurs connaisseurs. Elle procure par ailleurs une grande satisfaction hédonique par le contraste des températures et celui des consistances puisqu'au contact du lait froid, les gaudes semi-liquides se durcissent et forment à la surface une masse compacte. Cette « croûte » ou « peau » comme elle est souvent désignée étant très appréciée, les commensaux attendent qu'elle se soit formée avant de manger. En plus du plaisir gustatif, cette association des gaudes avec du lait prend une dimension ludique, en particulier pour les enfants : **« quand on était gamin, on mettait du lait dessus, sur l'assiette, on les laissait un petit peu refroidir alors ça faisait comme une croûte dessus. On mettait un peu de lait et puis alors on s'amusait à faire des îles, des presque-îles, enfin, on faisait des dessins dans notre assiette avec le lait, on s'amusait quoi ! »**.

³¹⁴ Lucien Guillemaut, 1907, p.148.

Une autre subtilité relative aux gaudes, qui vaut également pour le dinno, porte sur la partie qui a accroché au fond et sur les bords de la marmite lors de la cuisson. Ce détail est visiblement riche de sens puisque non seulement il est clairement identifié, mais on lui accorde aussi une place non négligeable dans la mémoire collective (Cf. Chap.5.1.1.3.). D'ailleurs, le fait qu'il existe un terme vernaculaire approprié pour le désigner prouve l'attention qui lui est portée : « la rosezha »³¹⁵, la « razure »³¹⁶, la « régala »³¹⁷, « lo èrozelhō »³¹⁸ selon les communes, « ce qui veut dire attaché » précise un patoisant stéphanois, « collé, grillé » traduit une autre personne de Saint-Trivier-de-Courtes. Marius Tortillet y fait allusion et précise que « **de couleur très brune, la rasure ne se détache qu'en raclant fortement avec une cuiller** »³¹⁹. Cette partie est très appréciée des consommateurs : tous considèrent que « c'est le meilleur ». « **Dans le dinno et les gaudes, il faut que ce soit èrozelhé mais faut pas que ce soit brûlé. Juste, juste, juste. Là c'est super bon. Il faut que ce soit caramélisé le fond. Mais pas brûlé** ». A nouveau, tout est question d'équilibre, de précision, d'exactitude. Autrefois, « la rosezha » était réservée aux enfants, comme le soulignent les érudits locaux tels que Marius Tortillet ou Lucien Guillemaut : « **aux parois de la marmite reste adhérente une croûte, dont les enfants se montrent très friands, se disputant autour de l'âtre à qui raclera la marmite** »³²⁰. Maintenant devenus adultes, ils en gardent un très bon souvenir et ne manquent pas d'en parler à propos des gaudes. Mais cette subtilité est souvent évoquée au passé car elle est désormais moins étendue et moins marquée qu'autrefois en raison du nouveau mode de préparation : la longue cuisson d'antan sur le poêle dans une casserole en fonte était plus propice à la formation de « la rosezha », qu'une cuisson de courte durée, dans une casserole plus fine et sur un feu à gaz. Dans ces conditions, au mieux les gaudes n'attachent pas, au pire elles risquent de brûler.

4.2.3. Un peu de gelée mais pas trop pour le civier

L'attachement des consommateurs de civier repose également sur de subtils détails. Ils sont excessivement exigeants vis-à-vis de certaines caractéristiques. Ainsi, de manière consensuelle, les amateurs insistent sur la taille des morceaux de viande entrant dans cette charcuterie et sont très vigilants vis-à-vis de cette technique : « **la base de la fabrication du civier, c'est que ça soit pas broyé, que ça soit découpé... Découpé** ». Ils font inéluctablement référence au hachage mécanique ou électrique qu'ils rejettent

³¹⁵ C'était hier, 1995, p.75.

³¹⁶ Myriam Gaxotte, 1989, p.39.

³¹⁷ Ibid. p.39.

³¹⁸ Communication personnelle de patoisants de Saint-Etienne-du-Bois.

³¹⁹ Marius Tortillet, 1927-1928, p.76.

³²⁰ Lucien Guillemaut, 1907, p.148.

catégoriquement : « *il ne faut pas que ce soit moulu, c'est pas de la viande hachée !* », « *elle n'est pas moulinée* », « *c'est pas passé au mixeur* » précisent-ils. Tous expriment en effet de l'aversion pour la viande coupée trop menu : « *c'est pas bon* », « *j'aime pas c'te bouillie* », « *c'est sûrement immangeable* ». Néanmoins, si quelques morceaux peuvent être identifiables (« *on sait que "tiens voilà un morceau de langue, voilà un morceau de..."* »), l'aspect général est assez homogène du fait d'une très longue cuisson : « *quand c'est bien cuit, ça se défait, ça se tourne un peu en compote, comme on dit* ». Exprimant toute cette subtilité une informatrice précise : « *c'est pas des gros morceaux, mais c'est bien un petit peu coupé quoi* ». En somme, si les morceaux doivent être relativement fins, ils ne doivent pas l'être trop pour autant : la nuance est ténue ! L'exigence, difficile à percevoir pour une personne extérieure, est pointue pour un résultat bien spécifique.

Le même degré de précision porte sur la quantité de gelée que doit présenter cette charcuterie. A nouveau les consommateurs insistent sur la présence indispensable de cette substance, mais qui ne doit pas pour autant être en proportion trop importante : « *il n'en faut pas trop parce que... c'est de l'eau quoi !* ». Mais un civier ayant trop peu de gelée ne serait pas non plus apprécié, car la gelée a la propriété de lier les morceaux. Cet équilibre est d'autant plus important que, si la gelée a le mérite de faire se tenir le civier, nous avons vu qu'elle est perçue comme n'étant que de l'eau, c'est-à-dire une denrée sans valeur par opposition à la viande : trop en mettre dévaloriserait la charcuterie. La même recherche de proportionnalité se pose concernant la quantité de carottes, qui, elles aussi de moindre valeur, ne doivent pas être trop nombreuses tout en étant un apport esthétique incontestable.

En somme, le civier a une apparence bien marquée en raison de toutes les subtilités et les précisions relatives à sa fabrication : utilisation des pieds du porc, proportion de gelée, taille des morceaux, longue cuisson, absence d'autres légumes que les carottes, etc. Toutes ces nuances permettent de le distinguer des fromages de tête que l'on trouve dans d'autres régions et qui reposent sur d'autres subtilités.

4.2.4. « Il faut épais de quemô »

Concernant les diverses tartes, les consommateurs bressans sont attentifs à deux principaux éléments : ils évaluent la nature à la fois de la pâte et de la garniture. Effectivement, ceux-ci sont attachés, en fonction des tartes, aux types de pâte préparée. Ainsi pour les tartes à la crème et les tartes au sucre, une pâte levée, briochée est normalement attendue. Par ailleurs, les subtilités dont font l'objet les préparations des pâtes à tarte reflètent la finesse de perception des consommateurs à propos de cet aliment. Nous avons constaté les nuances effectuées par les cuisinières : en fonction des occasions, celles-ci confectionnent leurs pâtisseries à partir de levure de boulanger ou de levure chimique, laissent reposer ou non le mélange, l'étalent dans un moule ou le déposent à même la plaque du four. Certaines précisent des détails qui révèlent le soin apporté à cette denrée : elles ajoutent un oeuf, de la crème fraîche, un peu de lait, etc. Dans certaines familles, chaque type de tarte est élaboré à partir d'une pâte légèrement différente des autres.

Les garnitures font, elles aussi, l'objet de fines nuances. La crème et le beurre peuvent être étalés avec parcimonie sur la pâte ou au contraire la recouvrir en abondance : le résultat est clairement différent. Cette dernière version est celle qui est la plus courante et la plus appréciée en Bresse. Ainsi, dans certains cas, le beurre a été répandu en telle quantité qu'il forme sur la tarte une couche épaisse qui rappelle la crème. Ces tartes au sucre ont alors un aspect fort différent de celles qui sont confectionnées dans le Bugey, à partir d'une pâte briochée très levée et garnies d'une quantité moindre de beurre et de sucre. L'attachement des consommateurs dans chaque région pour un type ou un autre de tartes s'exprime au travers d'adjectifs qualificatifs éloquents : en Bresse, ces tartes très gonflées sont souvent qualifiées de « bourratives », « sèches », alors que dans le Bugey, celles abondamment enrichies de crème ou de sucre sont généralement considérées comme « écoeurantes ». De manière générale en Bresse, les tartes sont appréciées quand elles sont généreusement garnies. Cette préférence s'exprime à travers une anecdote racontée de manière analogue d'une famille à une autre : « **pour qu'une tarte soit bonne il faut qu'il y ait du quemô jusque là** » précisent les amateurs en apposant leur index sous le nez et le pouce sur la lèvre inférieure afin de mimer l'épaisseur des tartes. Originaire d'une autre région, ce gendre a noté cette prédilection locale : « ton père » fait-il remarquer à son épouse à propos des tartes à la frangipane « **quand il mange une tarte, il dit "faut que le nez trempe dedans" ! Faut en mettre épais, pas qu'une lichette** », avant d'ajouter « **et même une tarte à la crème, quand on la faisait au four, ben, il mettait pas qu'une cuillerée de crème et puis voilà ! Y a DE LA CREME, pour dire que quand tu coupes, y a de la crème quoi !** ». Et pour complimenter une cuisinière, il est d'usage de déclarer qu'« **il y a épais de quemô** ». Cette opulence, probablement autrefois signe de prospérité et de générosité, est encore une marque de qualité de la préparation.

4.2.5. Un regard aiguisé sur les volailles

Enfin, en raison de leur grande proximité avec les volailles, les Bressans sont très exigeants vis-à-vis de cet aliment. L'oeil des consommateurs est averti pour juger la qualité des gallines tant vivantes que mortes. L'évaluation des volailles de Bresse repose sur un ensemble de critères spécifiques à cette race, reconnus et partagés par la population locale. Ces critères sont d'autant plus consensuels qu'ils sont clairement définis et rapportés dans le cahier des charges de l'appellation d'origine. En raison de la présence de ce document écrit, ils présentent une grande stabilité. En effet, contrairement à l'oralité, l'écrit impose la conformité et la fidélité à la norme et entraîne une certaine fixité³²¹. Le jugement du 22 décembre 1936 précise, entre autres caractéristiques morphologiques, : « **plumage blanc gris ou noir, jambes et pattes fines bleu acier vif ou décolorées et entièrement lisses** », « **chez le coq, crête droite à grandes dentelures ; chez la femelle, crête à grandes dentelures tombant sur le côté de la tête, barbillons rouges, oreillons blancs légèrement sablés de rouge** » pour les volailles vivantes et « **graisse blanche** » pour les volailles mortes (Cf. Annexe 3).

³²¹ Laurence Bérard, 1996, p. 139.

Les Bressans sont très attentifs à l'aspect esthétique de ces volailles, surtout lorsqu'il s'agit des volailles grasses. Pour ces dernières, si les principaux critères sont identiques (pattes bleues, peau blanche, etc.), d'autres sont bien spécifiques. Le corps doit être dense, surtout pour le chapon, le moulage parfait, le chaponnage réussi (ce qui se traduit par l'absence de crête), la saignée propre, la peau lisse, sans éraflure, etc. La blancheur de la peau étant l'une des principales qualités recherchées et observées par les connaisseurs, les éleveurs, surtout lorsqu'ils concourent aux Glorieuses, s'efforcent par tous les moyens de l'obtenir : ils nourrissent, en fin de cycle, les gallines avec du maïs blanc et du lait de vache, réputés favoriser la blancheur des volailles ; ils les saignent le plus soigneusement possible afin qu'aucun caillot de sang ne marque la peau. Puis les volailles sont baignées afin « de les blanchir ». Quant au tissu, s'il est précisé dans l'arrêté de décembre 1989, qu'il s'agit d'une toile végétale, c'est sa couleur - blanche - qui est le plus souvent précisée par les éleveurs : « **les volailles sont roulées dans un tissu blanc** » entend-on le plus souvent, sous-entend que ce qualificatif est important. Le lait dans lequel ce tissu a pu être trempé participe également à blanchir les volailles. Rappelons que parmi les trois races préalablement retenues pour bénéficier de l'appellation d'origine, seule celle au plumage blanc est maintenant tolérée. Ainsi, l'esthétique privilégiée par les amateurs est celle d'une bête la plus exsangue possible, celle d'une bête qui s'oppose sur le plan symbolique à un animal sauvage caractérisé par la noirceur de sa viande. D'ailleurs, la préparation la plus valorisée, celle à la crème, vise à nouveau à blanchir le mets. La volaille de Bresse est l'animal domestiqué par excellence.

C'est donc par rapport à cette esthétique spécifique, qui tend vers la perfection, que les consommateurs connaisseurs se réfèrent pour évaluer les volailles grasses.

4.2.6. Supériorité des produits au lait cru

Un grand nombre de Bressans reconnaissent leur préférence pour la crème, le beurre et les fromages blancs de Bresse et les distinguent clairement des produits génériques. A titre d'exemple, du beurre de la coopérative d'Étrez, nombre de Bressans déclarent comme cette personne : « **il est très très bon. C'est celui qu'on aime le mieux** ». L'attachement des consommateurs s'exprime à nouveau par des exigences pointues vis-à-vis des caractéristiques de ces productions : leur supériorité gustative est celle qui revient le plus souvent. Mais ces subtilités ne sont pas perçues et partagées par tous les Bressans : certains ne notent ni spécificité ni supériorité des productions bressanes. Ils se fournissent indifféremment en produits génériques. D'autres, également peu attentifs, qui s'approvisionnent en grandes surfaces ou en épiceries, choisissent toutefois les productions locales, souvent inconsciemment. A plusieurs reprises, alors que nos interlocuteurs étaient incapables de préciser l'origine géographique des produits qu'ils achètent habituellement, il s'est avéré qu'il s'agissait de productions bressanes. D'autres enfin savent qu'ils privilégient ces productions locales mais sans être capables d'argumenter leur acte autrement que par l'habitude : « **ma mère prenait toujours du beurre et de la crème d'Étrez, je fais pareil** ».

Si les produits laitiers bressans ne sont pas forcément perçus comme supérieurs,

ceux qui sont fabriqués au lait cru font l'objet d'un engouement unanime, ce qui était le cas à Saint-Etienne-du-Bois. Les Stéphanois opposent alors distinctement les productions laitières pasteurisées et celles au lait cru. Les premières sont présentées comme étant « plus neutres » et les secondes comme ayant « plus de saveur ». La crème pasteurisée, assimilée à un produit de grande surface, est accusée d'être « trop liquide » (« elle se tient pas, elle coule »), tandis que l'autre, « plus grasse », « plus épaisse » est préférée. Cette dernière est considérée comme « naturelle », n'ayant « pas le même goût » et se conservant mieux (« **on gardait notre crème trois semaines au frigo, sans problème** »). Alors que la crème pasteurisée, « **si elle est ouverte depuis quelques jours, ça fait un petit peu de liquide** ». De plus, cette crème au lait cru s'accorde mieux avec les fromages blancs qui sont, eux aussi, meilleurs à la fromagerie : « **quand c'est la période des fromages blancs, mon père va en acheter à la fromagerie, et il va prendre la crème là-bas. C'est vrai qu'on trouve que le fromage blanc est meilleur avec cette crème là qu'avec de la crème quelconque** ». Quant au beurre produit à la coopérative, il bénéficie de la même supériorité : « **ça m'arrive de prendre une plaquette de beurre dans un supermarché, du beurre de Normandie, je trouve qu'il n'a point de goût, il a de la couleur mais il n'a pas ce goût, ce goût là. Il n'a pas le goût de la Bresse** ».

La crème fait l'objet d'une connaissance et d'une attention pointues : les cuisinières notent son épaisseur, la présence de petit lait, sa fraîcheur, ainsi que sa saveur. Elles adaptent la texture de la crème aux diverses utilisations : ainsi, si elles achètent quelques jours à l'avance les pots nécessaires à l'élaboration du poulet à la crème afin que celle-ci soit suffisamment épaissie, à l'inverse elles rajoutent du lait, voire de l'eau, pour la « dédoubler » et la servir avec les fromages blancs : « **ça arrive, quand on veut servir, par exemple, en fin de repas un fromage blanc, quand la crème est trop dure, c'est même pas du lait qu'il faut mettre, c'est un tout petit peu d'eau. Et bien remuer notre crème** ». La crème est incontestablement une denrée maîtrisée par les consommateurs bressans.

4.2.7. Cuisiner au beurre : confrontation des préférences locales aux recommandations médicales

Les consommateurs expriment une préférence marquée pour le beurre au détriment de l'huile : « **moi je mets un petit peu d'huile dans les haricots, mais c'est meilleur au beurre. Faut mettre du beurre pour que ce soit meilleur** », « **faut quand même faire attention de ne pas manger tout ce qui est trop bon. Mais c'est pas par goût [qu'on a changé] parce que c'est bien meilleur à la crème** ». Comme chez ces dernières, le beurre et la crème restent hautement valorisés dans la société bressane et sont considérés comme de « bons » aliments, c'est-à-dire des ingrédients appréciables, qui apportent un supplément gustatif incontestable. Cette étudiante montre son attachement à cette cuisine au beurre, habitude qui lui est reprochée par les colocataires avec qui elle habite dans une autre région : « **Autrement y a la cuisine au beurre, parmi les traditions. Moi je sais que, je fais mes études dans la Creuse, à chaque fois on m'engueule parce que je fais de la cuisine au beurre. Parce que tout le monde la fait** ».

à l'huile. Moi je mets du beurre, oui, je fais tout au beurre, alors que les autres, c'est surtout à l'huile ». Elle tient alors à exprimer sa résistance face à la pression : **« ça je vais pas y arrêter ! Non, non !!! Je ne veux pas passer à l'huile ! Non ! Je trouve que ce n'est pas pareil, enfin je ne sais pas... cuit à l'huile et au beurre, ça n'a rien à voir, au niveau du goût de l'aliment c'est carrément différent, je trouve. [...] On mange comme ça, c'est tout. Mais à chaque fois, j'ai des réflexions, c'est marrant »**.

Mais si dans la société bressane, le beurre et la crème sont recherchés, les discours généraux actuels, que ce soit ceux des médecins ou ceux vulgarisés par les médias, visent à bannir les matières grasses et plus particulièrement le beurre. Dans un tel contexte, le système alimentaire bressan se trouve en contradiction avec le discours ambiant et les consommateurs se trouvent partagés entre satisfaire leurs préférences personnelles et répondre aux recommandations nutritionnelles et médicales. Si l'un des médecins de Saint-Etienne-du-Bois juge que la consommation locale est encore trop fortement marquée par le beurre et la crème, les discours hygiénistes sont néanmoins entendus par la population puisque la presque totalité des personnes ayant modifié leurs pratiques culinaires justifie leur changement par des arguments diététiques et médicaux : **« il faut qu'on fasse attention quand même, ça s'y connaît pas bien à notre poids mais enfin »**, **« on dit qu'il ne faut pas manger trop gras »**. Le cholestérol, comme un spectre, est avancé pour expliquer la baisse de la consommation de beurre et de crème, surtout à partir d'un certain âge : **« maintenant on a un peu de cholestérol. Je mettais un gros morceau de beurre pour faire revenir ma viande. Maintenant je fais à l'huile. Beefsteak à l'huile. Autrement je mettais tout au beurre, des gros morceaux de beurre »**. Les consommateurs associent souvent l'utilisation récente d'huile d'olive à des questions de santé et de nutrition : **« on dit que c'est bon pour la santé »**. L'attachement à un produit ou une pratique peut être fragilisé lorsqu'il est fortement dévalorisé par le discours ambiant³²².

Mais la baisse de la consommation de beurre et de crème ne répondant pas précisément un changement des préférences gustatives, mais correspondant plutôt à une soumission, les consommateurs ne peuvent se résoudre à un changement total et brutal de leurs pratiques. Ils s'accordent quelques transgressions, non sans une certaine culpabilité : **« là on s'est payé une gourmandise quelques fois. Parce que quand on mangeait autrefois des haricots verts en salade, c'était avec une petite sauce à la crème. Alors que maintenant on ne le fait plus ou alors là, ces temps derniers, on en a mangé deux/trois fois »**. Les préférences gustatives l'emportent lors de certaines occasions, qui apparaissent comme des moments de résistance. Ainsi cette cuisinière qui utilise désormais surtout de l'huile note les écarts qu'elle fait lors des repas festifs : **« si tu veux faire un bon repas, tu utilises ta livre de beurre. On ne cuisine pas à l'huile ! »**, sous-entendant que les occasions particulières ne peuvent se satisfaire d'une cuisine à l'huile, qui n'est pas une « vraie » cuisine. En somme, les recommandations médicales sont d'autant mieux respectées que les personnes ont des problèmes de santé ou sont sensibles aux préoccupations nutritionnelles, mais ignorées par les autres qui privilégient

³²² Il serait intéressant de voir la réaction des consommateurs se trouvant dans une situation inverse à savoir lorsque leurs préférences organoleptiques sont valorisées et portées par la société globale. Une recherche dans une région traditionnelle d'utilisation de l'huile d'olive pourrait être une comparaison enrichissante.

une cuisine au beurre et à la crème : « **je cuisine, je vais dire tout au beurre. L'huile j'en mets un petit peu quand je fais un boeuf carottes, boeuf bourguignon, mais je pense que c'est parce que j'ai vu ça dans une recette. Mais sinon, chaque fois que je veux faire cuire quelque chose, je mets du beurre. Je n'utilise pas d'huile. Y a que pour la sauce de salade que je rajoute de l'huile** ». Ainsi, parmi les jeunes générations, les pratiques sont très divergentes en fonction des habitudes familiales, des expériences personnelles et surtout de la prédominance soit du discours médical soit de l'attachement aux pratiques locales.

Ainsi, le beurre et la crème qui pendant longtemps ont été peu consommés par la population pour des raisons de restrictions économiques - car il était inconcevable, voire inconvenant, de consommer ce qui pouvait être vendu - sont désormais à nouveau consommés avec parcimonie cette fois pour des questions hygiénistes. Est-ce parce que ces produits, hautement valorisés par la société bressane, sont sujets à interdiction que leur utilisation, comme une transgression, est souvent annoncée à voix basse ? Il semble en tout cas que ces productions laitières soient porteuses d'ambiguïté, puisque leur consommation est à la fois vivement proclamée (Cf. Chap.5.1.2.3.) et honteusement avouée. Alors que son amie donne sa recette de pâte à tarte et termine à voix basse par cet ingrédient, une cuisinière souligne, en riant, cette habitude : « **ça se dit jamais fort la crème, je ne sais pas pourquoi !** ». Cet autre exemple révèle tout autant la gêne à reconnaître sa consommation de crème : cet informateur emploie l'imparfait de l'indicatif pour désigner des pratiques actuelles, comme pour en atténuer la réalité : « **on faisait des haricots grains cuits avec de la crème qu'on mangeait chauds et puis des haricots grains froids, qui étaient frits à la poêle avec de l'oignon, et quand ils étaient froids, on mettait une crème fraîche dessus. Et dans les haricots verts, on faisait pareil. On les passait à la poêle et si ça baignait dans le beurre...** » sa voix baisse alors « **vous pouviez quand même mettre de la crème quoi** ». Ce n'est que lorsque son ami reconnaît cuisiner encore ainsi que celui-ci avoue en faire autant.

Il ressort de ces exemples que le goût des consommateurs pour tel ou tel aliment dépend de leur capacité de perception et de reconnaissance de nuances fines et de subtilités relatives tant à l'aliment lui-même qu'à son mode de consommation. En marquant un attachement à certaines des caractéristiques organoleptiques ou de pratiques d'utilisation, qui participent activement à l'identité de l'aliment, les consommateurs revendiquent une connaissance précise du produit et leur proximité physique ou moral avec celui-ci.

Car plus les consommateurs sont proches des produits, c'est-à-dire qu'ils en maîtrisent le processus de production, de transformation, mais aussi les modalités de consommation, plus leur perception des subtilités est élevée. A l'inverse, la perception de ces critères qui permettent d'apprécier l'aliment est de moins en moins maîtrisée au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la zone de production et de consommation, ainsi qu'auprès des jeunes générations, lorsque l'aliment tombe en désuétude.

4.3. Répercussions des préférences des

consommateurs dans la sphère artisanale

Si en raison des contraintes techniques, économiques, sanitaires, etc., le passage de la sphère domestique à la sphère artisanale impose forcément des modifications dans la fabrication du produit, ce dernier doit rester suffisamment ressemblant pour être accepté par les consommateurs. Pour assurer la réussite de leur entreprise, les artisans doivent donc être attentifs aux exigences et préférences de leur clientèle. Le soin accordé au produit par les boulangers pâtisseries ou les bouchers charcutiers prouve l'importance de l'aliment au sein du système alimentaire local tandis que les critères sur lesquels porte cette attention révèlent ce qui participe à l'identité du produit, à sa spécificité. L'observation des pratiques des artisans, que ce soit leurs fabrications ou leurs relations avec les clients, met donc en évidence les subtilités et les nuances auxquelles tiennent avec le plus de fermeté les consommateurs.

4.3.1. Des artisans au sein du système alimentaire local

En s'installant, l'artisan s'insère dans une zone de consommation précise, caractérisée par des produits particuliers dont il doit maîtriser la fabrication pour être reconnu par la population. La clientèle incite les professionnels à fabriquer certaines productions auxquelles elle tient particulièrement, soit explicitement en les réclamant, soit de manière implicite : à force d'entendre ses clients souligner « **vous n'avez pas de tarte au fromage ?** », un boulanger nouvellement installé a senti la nécessité d'en confectionner. Si les professionnels ne connaissent pas la fabrication de certaines productions locales, il leur est impératif de l'apprendre rapidement. D'ailleurs, souvent, les consommateurs informent et conseillent leurs nouveaux commerçants et il arrive même qu'ils leur proposent leurs propres recettes. Mais la plupart du temps, les artisans bénéficient du savoir-faire et des compétences de leur prédécesseur, l'héritage se réalisant entre générations (des parents aux enfants qui reprennent l'activité) mais également entre propriétaires (des prédécesseurs aux successeurs). Dans les secteurs de la boulangerie pâtisserie et de la charcuterie, contrairement à ce que Susan Terrio³²³ a constaté dans le secteur des chocolatiers en pays basque, les établissements changent de noms lors des ventes. Cependant, les tours de mains et les recettes sont généralement transmis et la continuité des produits est assurée. A titre d'exemple, l'ancien charcutier de Saint-Etienne-du-Bois a accompagné son successeur pendant près de trois mois pour lui enseigner ses recettes et le sensibiliser aux exigences de sa clientèle. Par ailleurs, la succession est généralement favorisée grâce au maintien du personnel, apprentis et vendeurs.

Chez chaque artisan, une ou quelques recettes se distinguent : perçues comme le fleuron du commerce, elles font l'objet d'une attention privilégiée et ne sont transmises

³²³ Susan Terrio, 1997, p.209.

qu'à bon escient. Il s'avère que, si certains artisans possèdent bien entendu des spécialités qui peuvent être léguées, ce sont néanmoins souvent les productions traditionnelles et locales qui jouissent d'un tel statut : les quenelles de veau* chez l'un, la tarte à la crème chez un autre, la tarte au fromage ailleurs, etc. « **On nous a déjà demandé notre recette, mais on ne la donnera qu'à nos successeurs** » explique une boulangère après avoir vanté le succès de leurs tartes au fromage (« **il y a des gens qui viennent de Savoie et Haute-Savoie pour en chercher** »). Dans un autre commerce, l'ancienne boulangère se rend une fois par semaine chez ses successeurs pour les assister dans la préparation des tartes au fromage dont elle leur a confié sa recette. Un tel geste n'est bien sûr pas insignifiant ; il prouve l'attention portée à cette production locale.

Notons que les artisans venus d'ailleurs adoptent avec plus ou moins de facilité les productions locales ou leurs appellations. Ainsi si les boulangers originaires d'une autre région élaborent aisément des tartes à base de crème pâtissière, beaucoup manifestent de la résistance à utiliser le terme de « frangipane » pour les désigner, prétextant que dans le vocabulaire technique de la pâtisserie, il ne s'agit nullement de cette préparation. Quelques-uns reprennent leurs clients afin, en vain, de les corriger ! Cette production est donc l'objet de confrontation entre savoirs vernaculaires et savoirs techniques et professionnelles. La résistance qu'expriment les consommateurs à maintenir malgré tout ce terme montre comment l'attachement à un produit peut passer par une appellation.

A titre de comparaison, dans le Bugey, la tarte à la gomme, également à base de crème pâtissière (Cf. Chap.5.3.2.1.), fait l'objet d'une situation inverse : tous les professionnels, nouvellement installés dans la région, adoptent avec empressement cette appellation vernaculaire qui, à leurs yeux, non seulement ne porte pas à confusion mais, au contraire, a le mérite de mettre en évidence une spécialité locale. Ils se l'approprient facilement et la revendiquent ouvertement.

4.3.2. Subtilités partagées par les artisans

Qu'ils soient originaires ou non de la région, les artisans apprennent rapidement, avec les recettes, les subtilités relatives à chacune des productions, subtilités qui caractérisent les productions locales. La proximité de leurs clients avec ces productions, et la finesse de perceptions organoleptiques de ces derniers, obligent les artisans à être très attentifs lors de la fabrication de ces aliments. Ils leur accordent souvent un soin particulier qui les distinguent des productions génériques et répondent par une diversification des produits aux nuances appréciées par les consommateurs.

Ainsi, dans le secteur de la boulangerie, les professionnels, à l'instar des particuliers, prennent en compte de fines nuances lors de la préparation des tartes. En effet, il n'est pas rare que pour un même genre de tarte, les boulangers élaborent des variantes en confectionnant des pâtes différentes, en utilisant ou non un cercle ou moule à tarte, en garnissant légèrement ou généreusement la pâte, en l'étalant plus ou moins épaisse, etc. A titre d'exemple, l'un d'entre eux propose à la fois des tartes au fromage préparées sur une pâte traiteur (pâte non levée et foncée dans un moule) et des tartes au fromage sur une pâte briochée (sans moule) pour satisfaire les goûts différents de ses clients. Dans un autre village, un boulanger distingue les tartes à la crème qu'il fonce dans un cercle et

celles qu'il étale directement sur un papier et pour lesquelles, bien que toutes deux soient à base de pâte briochée, le pétrissage est légèrement différent. D'autres élaborent deux variantes de tartes à la crème sur pâte à brioche : l'une très fine et entièrement recouverte par la crème et l'autre sur une pâte plus épaisse et dont la grosseur des bords oblige la garniture à se concentrer au milieu. Ailleurs, la tarte à la frangipane est soit disposée sur une pâte feuilletée, soit sur une pâte briochée. Dans une petite boulangerie de campagne, l'artisan, qui ne peut s'autoriser beaucoup de diversité dans ses productions en raison de sa faible clientèle, prend pourtant le soin de confectionner régulièrement trois tailles de brioches (1kg, une livre, 750g). Par ailleurs, la plupart des professionnels prennent le temps d'élaborer une pâte différente pour chaque genre de tarte. L'un d'entre eux, par exemple, prépare ses tartes au fromage à partir d'une pâte sablée comprenant des oeufs, ses tartes à la crème, à partir d'une pâte briochée ; pour ses tartes au sucre il ajoute à la pâte un peu de lait et pour les tartes à la frangipane, il privilégie la pâte feuilletée. Que les professionnels s'efforcent de différencier les tartes par de fines nuances comme la nature des pâtes, leur épaisseur, l'abondance ou la minceur des appareils, etc., témoigne de l'intérêt accordé par les boulangers et les pâtisseries à ces productions locales, intérêt qui répond à l'exigence et à la vigilance des consommateurs.

Par ailleurs, afin de répondre à l'attention que leurs clients portent aux tartes à la frangipane, les boulangers du centre de la Bresse, c'est-à-dire des communes les plus rurales, sont contraints de réaliser deux types de crème pâtissière. En effet, s'ils peuvent utiliser, sans remontrance, de la poudre à flan (poudre dite à froid ou poudre à chaud) pour l'élaboration de la crème pâtissière entrant dans les produits génériques comme les choux ou les éclairs, ils privilégient, étant donné l'attente des consommateurs, une préparation à base de matières premières (oeufs, farine, lait, sucre) pour l'élaboration de la crème pâtissière entrant dans la tarte à la frangipane. Cette distinction illustre le statut privilégié des aliments locaux au sein du corpus élaboré par les artisans : destinés à des consommateurs connaisseurs, capables d'évaluer la qualité de la recette, ils font l'objet de plus de soin. D'ailleurs là où la clientèle est moins connaisseuse (dans les zones limites de la Bresse, là où la clientèle est plus jeune et/ou plus urbaine et là justement où cette tarte est moins souvent appelée tarte à la frangipane mais plus facilement tarte à la crème (cuite) ou tarte au flan (Cf. Chap. 5.3.2.1.)), l'utilisation de poudre à flan pour la fabrication de cette tarte est plus courante. Certains commerçants avouent avoir progressivement délaissé la fabrication de la crème pâtissière, plus contraignante et plus fragile d'un point de vue sanitaire, pour l'emploi de ces poudres industrielles ; quelques-uns reprennent les fabrications maison dans certaines circonstances (lors de commandes spécifiques pour des « tartes à l'ancienne », pour des clients âgés dont les artisans connaissent l'attachement aux caractéristiques des crèmes pâtisseries maison, etc.).

Dans le secteur de la charcuterie, les professionnels se montrent tout autant attentifs aux subtilités qui font l'identité du produit. Ainsi, contrairement aux reproches qui leur sont souvent faits de manière collective, les charcutiers les plus professionnels insistent, comme les consommateurs, sur l'importance de couper la viande au couteau pour la fabrication du civier et de ne surtout pas la hacher. Ils confirment, pour cette production, la nécessité d'une longue cuisson et soulignent le juste équilibre entre les proportions de viande, de légumes et de gelée : « **il faut un peu de couenne, un peu de carottes mais**

pas trop, il faut les mettre au fond car si c'est sur le dessus, ça s'abîme plus vite ».

Cependant, comme dans cet exemple, leurs arguments reposent aussi sur des critères sanitaires ou réglementaires en raison de la pression que représentent les contrôles (ceux de la Direction des services vétérinaires et ceux de la Direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes).

Dans ce secteur, en raison de l'exigence de diversité des consommateurs, le nombre d'aliments commercialisés ne cesse d'augmenter si bien que les charcutiers ne peuvent pas fabriquer la totalité des produits vendus. Ceux-ci sont dans l'obligation de faire appel, pour certaines productions, à des fournisseurs, artisanaux ou plus souvent industriels. Or il n'est pas anodin que, face à cette nécessité, tous les professionnels aient choisi de fabriquer leurs boudins, leurs civiers, et pour beaucoup leurs saucissons, saucissons à cuire, boulettes et côtes voire leurs tartes au fromage au détriment des productions moins locales (jambon sec et/ou blanc, terrines, pâtés, etc. selon les commerçants) pour lesquelles ils sollicitent des fournisseurs. Les quenelles partagent les artisans puisque tous ne les fabriquent pas : parmi ceux qui les confectionnent, la variante à base de veau, bien spécifique à la région, est assez répandue. Cette sélection entre productions achetées et productions fabriquées est le signe de l'attachement des charcutiers pour ces productions locales : ceux-ci préservent leur dimension artisanale et leur accordent une place privilégiée au sein du corpus commercialisé.

La considération des charcutiers pour ces productions locales s'exprime également par leur consentement à diversifier leurs formes de commercialisation. Ainsi, certains d'entre eux vendent non seulement du saucisson à cuire sous sa forme classique, c'est-à-dire cru, mais également des tranches de cette production déjà cuite afin de satisfaire la demande des petits consommateurs, qui ne souhaitent pas acheter un saucisson entier. Plus éloquent, lorsqu'ils fabriquent du civier, de nombreux artisans le déversent à la fois dans de grands récipients pour des ventes à la coupe et dans des bols individuels, répondant à la préférence des consommateurs pour cette présentation. Prendre le soin de distinguer ces deux formes de présentation, alors que la diversité des produits est déjà difficile à gérer pour les professionnels, révèle le statut extrêmement privilégié de cet aliment. Par ailleurs, l'attachement des producteurs pour cette charcuterie est étayé par la préservation du terme de « civier » chez nombre d'entre eux. En effet, si les charcutiers des bords de Saône et des quelques communes les plus urbaines emploient le terme de « fromage de tête » pour la désigner, la majorité - ceux localisés dans le centre de la Bresse et dans les communes rurales - préfère l'étiqueter sous celui de « civier », terme reconnu par la communauté.

Enfin, le constat selon lequel les artisans, des secteurs de la boulangerie pâtisserie ou de la charcuterie, sont prêts à disperser leurs achats entre différents fournisseurs de produits laitiers en fonction de la qualité de chacun d'eux est une nouvelle attestation de l'attention portée par les commerçants à ces productions locales : en effet, nombreux sont ceux qui ont choisi de faire appel à telle crèmerie pour s'approvisionner en beurre et à telle autre pour la crème fraîche ou encore à un autre fabricant pour les fromages blancs. Les matières premières sont minutieusement examinées, évaluées et choisies, en particulier celles nécessaires aux pâtisseries locales, c'est-à-dire le beurre, la crème, les fromages blancs, le lait et les oeufs qui entrent dans la confection des abaisses et des

appareils des tartes à la crème, tartes au sucre, tartes au fromage et des brioches (les oeufs et parfois les fromages blancs achetés dans des fermes voisines sont alors les favoris). Pratiquement tous les boulangers de la région, mais aussi beaucoup de charcutiers, utilisent des crèmes de fabrication locale, c'est-à-dire provenant de l'une des coopératives de la Bresse (souvent celle du Coq d'Or à Foissiat ou celle d'Étrez-Beaupont). Bien que ces crèmes soient plus chères que la plupart des autres crèmes du commerce, les artisans y trouvent un bénéfice. Percevant clairement une qualité supérieure, ils privilégient ces matières premières : la crème ne doit ni déborder lors de la cuisson, ni rancir trop rapidement. Le beurre, dans une moindre mesure, fait l'objet de cette même préférence. Les artisans sont en effet, parfois plus encore que les particuliers, attentifs à la qualité des ingrédients : ce sont des utilisateurs connaisseurs extrêmement compétents pour évaluer les produits.

En somme, les artisans accordent une attention particulière aux productions locales et traditionnelles et répercutent, en cherchant à satisfaire leurs clients, les subtilités qui marquent l'identité de ces productions.

4.4. Identification, dénominations et taxinomie des aliments

Nommer, classer, ordonner est le propre de l'homme. Claudine Friedberg rappelle que « **classer est une opération ordinaire de l'esprit humain. Dénommer une plante, mais cela est vrai pour n'importe quel objet, c'est déjà la mettre dans une catégorie et donc la classer** »³²⁴. Le domaine de l'alimentation, que ce soit les matières premières, les productions transformées ou les plats cuisinés, n'échappe pas à cette mise en ordre circonstanciée, qui a davantage été étudiée à propos des plantes et des animaux que des objets matériels. Au sein de chaque culture, les nourritures font l'objet de classifications populaires, classifications qui « **sont le reflet d'opérations rarement explicitées et qui sont exécutées au fur et à mesure des besoins** »³²⁵. L'exemple le plus célèbre de classification alimentaire, celui relevée par Mary Douglas³²⁶ dans son ouvrage *De la souillure*, porte sur les catégories taxinomiques du Lévitique, fondement des interdits alimentaires dans la Bible. « **Le processus classificatoire est complexe et combine trois opérations plus ou moins concomitantes et pouvant se succéder dans un ordre indéterminé : identification, dénomination, insertion dans un système de référence pouvant comporter des catégories englobantes** »³²⁷. Comme tout aliment,

³²⁴ Claudine Friedberg, 1986, p.23.

³²⁵ Claudine Friedberg, 1991, p.154.

³²⁶ Mary Douglas, 1992, (1967).

³²⁷ Claudine Friedberg, 1986, p.24.

les productions agricoles et alimentaires locales font l'objet de processus d'identification, de dénomination et de classification complexes.

4.4.1. Identifier des productions changeantes : les courges

Le genre *Cucurbita*, auquel appartiennent les courges est particulièrement complexe. Désiré Bois souligne que « **leur polymorphisme si grand, et la faculté qu'elles possèdent de s'hybrider facilement entre elles, ont déterminé une telle confusion des espèces et des variétés qu'elle déroutait les botanistes** »³²⁸.

Nous allons voir qu'en Bresse, les courges font l'objet d'une classification vernaculaire prenant en compte ce polymorphisme.

Les appellations

Les courges cultivées dans de nombreux jardins bressans sont de plusieurs espèces : les courges à cochon appartient à l'espèce *Cucurbita pepo* L., la melone est une *Cucurbita maxima* Duchesne, la courge à confiture est en réalité une variété de pastèque, *Citrullus lanatus* Matsum et Nakai. A ces variétés traditionnelles, est venue s'ajouter la courgette (*Cucurbita pepo* L.) et depuis récemment le potimarron (*Cucurbita maxima* Duchesne)³²⁹.

Le terme de base « courge », souvent ainsi employé seul, désigne généralement en Bresse rurale la variété autrefois la plus répandue, celle qui est également appelée « courge à cochon ». Le déterminant « à cochon » rappelle que sa consommation était partagée avec les animaux de la ferme. Dans le proche Revermont où, d'après plusieurs informateurs, les porcs n'occupaient qu'une place secondaire par rapport aux ruminants, cette variété est parfois appelée « courge à vaches ». L'absorption de la même nourriture que les animaux dérange *a priori* quelques informateurs qui hésitent à employer ce qualificatif, surtout au cours de discussions avec des personnes étrangères. Ils utilisent d'autres déterminants pour préciser la variété à laquelle ils font référence : « la courge ordinaire » (ce qui confirme sa prépondérance), « la courge de pays », « la courge d'autrefois », la « courge de maïs » (se référant à la culture associée des courges, du maïs et des haricots dans le système agricole traditionnel). Néanmoins, aucun n'est surpris par l'emploi du déterminant relatif aux animaux et la plupart reconnaissent l'utiliser.

Le terme vernaculaire « melone », couramment employé par les Bressans, est souvent traduit pour les interlocuteurs extérieurs par celui de « potiron ». Néanmoins certains distinguent ces deux courges : « le potiron est un peu sucré, c'est énorme, ça fait de gros bourrelets, ça peut devenir très gros. La melone, c'est pas bien pareil. Elles sont petites. Les melones c'est pas gros. Mais c'est à peu près le même goût. Mais le gros potiron, non, moi je ne connaissais pas avant ». En fait, il semble que le terme de melone désigne des variétés différentes : « **y en a plusieurs sortes, il y en a des petites et y en a des vrai grosses** »³³⁰. Probablement que certaines personnes emploient également ce

³²⁸ Désiré Bois, 1995 (1927), p.210.

³²⁹ Agnès Ducaroy, Christiane et Roger Badoux, 1987, p.16-19.

terme vernaculaire pour désigner la courge musquée, *Cucurbita moschata* Duchesne.

Quant aux « courges à confiture », elles sont bien entendu ainsi désignées en raison de la principale recette culinaire qui leur était réservée. Il a parfois été entendu le terme, très proche, de « courge à gelée » et celui, explicatif de « courge à faire de la confiture ».

Identification

Au sein du genre *Cucurbita*, l'espèce *Cucurbita pepo* L. est l'une des plus variables au point que « **Duchesne lui avait donné le nom de polymorpha** »³³¹.

Ce que la population bressane dénomme « courge à cochon » peut varier considérablement d'un spécimen à l'autre. La couleur de l'épiderme, premier critère d'identification, est multiple : « **chez nous elles sont jaunes. Mais soit elles sont jaunes, soit elles sont vertes, ça dépend comme ça tombe** ». En effet, celle-ci est soit « verte », soit « jaune », voire « blanche », « blanche jaune », parfois « mi-jaune, mi-verte » ou encore « verte puis devient jaune », certaines personnes les décrivent comme « grises ». Quelques consommateurs ont une appréciation plus restrictive : « la vraie courge à cochon c'est la jaune » ; ils désignent néanmoins par cette appellation celles dont la peau est verte. La couleur de sa chair est plus uniforme : elle est généralement qualifiée de « claire » ou de « jaune ».

Cependant les couleurs sont des caractéristiques relatives, ainsi certaines personnes désignent par « grises » des courges que d'autres déclarent « vertes », par « blanches » ce que d'autres disent « jaunes ». Lévi-Stauss a montré que « **les termes n'ont jamais de signification intrinsèque ; leur signification est "de position", fonction de l'histoire et du contexte culturel d'une part, et d'autre part, de la structure du système où ils sont appelés à figurer** »³³². La couleur de la peau de la courge à cochon est définie par opposition à celle de l'autre principale variété, la melone. Celle-ci est qualifiée, selon les informateurs et les adjectifs qu'ils emploient habituellement pour désigner l'autre variété, de « jaune » ou de « orange ». Sa chair se distingue de celle de la courge à cochon ; elle est « bien jaune », « orange », « rouge orange » voire d'après certains « bien rouge ».

Courge à cochon et melone se différencient nettement par la saveur de leur chair : tout le monde constate qu'elles n'ont pas du tout le même goût », puisque les melones, contrairement aux autres, sont légèrement sucrées. Par contre, la texture de ces deux légumes fait l'objet de revendications contradictoires : ceux qui préfèrent les courges à cochon prétendent que c'est pour la finesse de leur chair tandis que ceux qui considèrent comme meilleures les melones le justifient par le même argument : « **elles sont assez fines ces courges là** ». L'autre variété est toujours déconsidérée : « **les oranges, la chair est plus fileuse** », « **l'autre y a des fibres** ».

³³⁰ « Vrai », qui remplace les adverbes « très » ou « vraiment », est une tournure très courante en Bresse.

³³¹ Désiré Bois, 1995 (1927), p.213.

³³² Lévi-Strauss, 1962, p.74.

Les melones et les courges à cochon sont parfois distinguées par leur forme, néanmoins de manière peu consensuelle. Pour les uns les melones peuvent être très grosses, contrairement à l'autre variété, pour d'autres ces deux légumes se différencient par le fait que la courge à cochon est bien lisse tandis que l'autre est légèrement côtelée.

La courge à confiture est clairement identifiée, tout au moins par les Bressans qui la connaissent. Ceux-ci la comparent à la pastèque tant pour la couleur de sa peau que sa densité et la répartition des graines : « **elle est bariolée. Comme une pastèque quoi. Verte avec un peu de blanc dedans, mais pas beaucoup ; dans les dessins. Et les grains ils sont partout à l'intérieur comme une pastèque. Et l'intérieur est plein, y a pas de cavité. Ça ressemble bien à la pastèque** ». Néanmoins elle est de petite taille (« **c'est de la petite courge ronde** ») ; elle est même plus petite que les deux autres principales variétés rencontrées en Bresse. Par ailleurs, la couleur de sa chair et celle de ses graines sont caractéristiques : « **la chair est blanche, elle est transparente** » et « **les grains sont rouges** ».

Les courgettes, cultivées en Bresse depuis une cinquantaine d'années, sont souvent comparées aux courges à cochon en raison de la ressemblance des couleurs de la peau (verte marbrée) et de la chair (claire) de ces deux légumes. Une fois cuisinés, ceux-ci sont d'ailleurs difficiles à distinguer par leur seule apparence. Ainsi, alors qu'elle arrive à l'improviste chez ses parents en train de consommer une telle préparation, une Stéphanoise s'inquiète de savoir s'il s'agit d'un gratin de courge ou d'un gratin de courgette ! De même, la confusion entre ces deux légumes étant probable, il arrive que les locuteurs confirment auprès de leurs interlocuteurs de quelle variété il s'agit. Dans les représentations, courge et courgette étant très proches, l'évocation de l'une suscite de la part des Bressans des commentaires portant sur l'autre. A titre d'exemple, alors que nous échangeons au sujet du gratin de courge une interlocutrice déclare ne pas apprécier ce plat et poursuit : « **la courgette encore oui. Le gratin de courgette, mais la courge je n'aime pas trop** ». La principale distinction, généralement notée par les jardiniers, entre ces deux *Cucurbita pepo* L. réside dans la saison de production : « **c'est la première courge qui pousse, la courgette. C'est bien plus vite poussé que la courge à cochon ou la melone. C'est quelque chose qui peut se manger tôt** ». Ces deux légumes sont également distingués par leur forme : alors que la courge à cochon est « **ronde** », la « **courgette est allongée** ».

En somme il est probable que ce soit grâce à leur ressemblance avec les courges à cochon que les courgettes ont facilement été intégrées aux systèmes productif et culinaire en prenant comme modèle cette autre variété de cucurbitacée. Ainsi, les courgettes ont tout d'abord été cultivées par certaines personnes pour nourrir les cochons : « **les premières courgettes, c'était un agriculteur qui en avait fait pousser des très grosses pour donner aux cochons. Y avait du tonnage !** ». Il n'est alors pas surprenant que, lorsqu'elles ont pénétré l'alimentation humaine, elles aient été cuisinées selon les recettes propres aux courges à cochon. Il n'est pas étonnant non plus que les courgettes soient cultivées selon des pratiques proches de celles pratiquées pour les autres courges. Ainsi, celles-ci ne sont habituellement ramassées que lorsqu'elles se sont suffisamment développées et qu'elles ont atteint une taille importante, c'est-à-dire entre trente-cinq et quarante-cinq centimètres, ce qui est assez spécifique car ce légume est,

ailleurs, souvent consommé petit : « **nous on ne les ramasse jamais toutes petites comme on les voit sur le marché. Nous c'est souvent comme ça** » souligne cette Stéphanoise en écartant ses deux mains d'une distance correspondant à plus de quarante centimètres, avant de poursuivre : « **d'ailleurs si le grand-père nous voit en ramasser une petite comme ça, il va nous dire "mais elle n'est pas mûre ta courgette" ! Donc on les prend toujours plus grandes** ». Ces courgettes, de grande taille, ne se trouvent pas dans les commerces quels qu'ils soient. Néanmoins contrairement aux courges, les courgettes doivent être ramassées avant d'avoir atteint leur taille maximale au risque de ne plus pouvoir être consommées. Un jardinier, laissant sous-entendre qu'il est inutile de trop les faire pousser, note à ce sujet qu'après, ça fait de la courge, mais la courge c'est meilleur ». Ce glissement d'une variété à une autre en fonction de la taille du légume laisse supposer une grande proximité de ces deux variétés dans la taxinomie locale. D'autres jardiniers qui ont d'ailleurs fait l'expérience de laisser pousser des courgettes, insistent sur le peu d'intérêt : « **après elles sont dures, y a plus rien dedans** », « **elles sont filandreuses, puis elles ont beaucoup de graines** », « y a que les grains, y a peu de chair, c'est très dur ». Ce qui fait dire à certains d'entre eux, contrairement au grand-père précédemment cité que : « **ça se ramasse jeune** », « **quand elles ne sont pas mûres, pas arrivées à maturité** ». Il faut noter que les jeunes générations tendent à préférer les courgettes plus petites, considérées alors comme plus tendres.

Les différentes variétés de courges cultivées en Bresse sont donc essentiellement distinguées à partir des fruits : la couleur de leur peau, celle de leur chair, leur saveur, leur texture mais également leur taille et leur forme. Rares sont les informations portant sur les feuilles, les tiges ou bien le pédoncule.

Se demandant comment est attribué un nom à une plante, Claudine Friedberg conclut que « **dans un cas, le nom est donné immédiatement après une reconnaissance rapide de l'allure générale du végétal. Dans l'autre, le nom n'est attribué qu'après un examen attentif et le repérage de la présence d'un certain nombre de caractères** »³³³. Elle a alors constaté que « **dans le cas des plantes cultivées, l'attribution du déterminant se faisait a priori et la justification en relation avec telle ou telle caractéristique a posteriori . Cela s'explique par le fait que l'identité de la plante en question est connue à l'avance par l'informateur, qui est celui qui l'a plantée ou semée ou celui qui l'utilise et la tient alors du premier** ». Concernant les courges, nous avons observé une inégalité évidente dans le mode de reconnaissance des fruits entre les jardiniers - ceux qui les ont cultivées - et les autres personnes : alors que les premiers, nomment immédiatement les espèces, les autres hésitent, repèrent certains critères, les comparent pour parvenir à la dénomination, et demandent, dans la mesure du possible, confirmation au jardinier. Ces hésitations sont liées au caractère polymorphe de ces plantes et à leur grande faculté à s'hybrider : l'identification est en effet souvent difficile car chaque spécimen peut présenter une morphologie légèrement différente de celle de telle ou telle espèce. Tous les jardiniers ont insisté sur la fréquence des croisements entre variétés et ont décrit des variétés hybrides : « **chez nous cette année, elles étaient un peu croisées, elles étaient longues** »

³³³ Claudine Friedberg, 1986, p.37.

déclare une Bressane, tandis que son voisin lui répond : « **moi, j'en ai une espèce blanche, là, c'est un croisement** ». Dans la mesure où les jardiniers cultivent plusieurs variétés et récupèrent leurs propres semences, les pieds de courge suscitent toujours de la surprise. Le hasard intervient largement : bien qu'ayant planté des graines d'une melone, une informatrice remarque que toutes ses courges sont vertes cette année. A l'inverse, certains producteurs, dont les productions sont assez stables, sont identifiés par la spécificité des variétés de courges qu'ils produisent : « **Mme M., elle en vend de la courge à cochon, elle a la chair qui est un peu blanche, elle n'est pas jaune, elle est blanche, ben, elle est couleur d'un marron, elle l'appelle la courge à cochon** », « **Louis P., il en avait, il fallait presque une hache pour la couper !** ».

4.4.2. Identification et appellation des tartes

Les appellations pour désigner les diverses tartes en Bresse peuvent varier d'une localité à une autre, parfois d'un consommateur à un autre en fonction de son histoire familiale et personnelle. Ainsi, certaines dénominations peuvent être employées pour nommer des productions différentes et à l'inverse, certaines productions portent plusieurs appellations.

Les tartes ou galettes sont des préparations qui se caractérisent par la présence d'une pâte sur laquelle repose un appareil. Le *Petit Robert* définit la tarte comme une « **pâtisserie formée d'un fond de pâte entouré d'un rebord et garni (de confiture, de fruits, de crème)** »³³⁴. La pâte joue donc un rôle fondamental puisque c'est elle qui permet de désigner une préparation comme appartenant à cette catégorie alimentaire des tartes, d'autant qu'un certain nombre de préparations, telles que celles à base de courge ou à base de fromage blanc, se déclinent en deux versions, l'une en gratin et l'autre en tarte. Tel est le cas aussi avec la tarte au quemô et les bouillies blanches dont la préparation est identique ou encore la quiche que certains préparent sans pâte. En somme, nous pourrions dire que c'est la pâte qui fait la tarte !

Ces productions sont donc nommées à partir d'un terme de base (« tarte » ou « galette ») directement lié à la présence d'une pâte, quelle qu'elle soit, puis d'un déterminant de rang inférieur qui dépend essentiellement de la garniture mais aussi dans une moindre mesure de la nature de la pâte à tarte. A titre d'exemple, pour qu'une tarte à la crème soit considérée par les consommateurs comme une « vraie galette bressane », il faut qu'elle soit confectionnée à partir d'une pâte briochée. Le déterminant de rang inférieur est parfois unique (tarte à la courge, tarte à la lyonshe, tarte à la paria, etc.) mais pour les principales variantes, plusieurs déterminants coexistent.

En effet, la tarte garnie de crème fraîche et de sucre, sur pâte briochée, porte ainsi diverses appellations : « tarte ou galette à la crème », « tarte ou galette au sucre », « tarte ou galette bressane », « tarte à la brioche », etc. Dans les commerces, les clients demandent parfois tout simplement « une crème » ou « une bressane ». Cette absence d'énonciation du terme de base dénote de la familiarité et de la proximité des consommateurs avec cette production.

La variante à base de beurre et de sucre est appelée « tarte ou galette au sucre »,

³³⁴ Robert (*Le Nouveau Petit...*), 1993, p.2213.

« tarte ou galette bressane », « tarte sèche », et parfois également « une sèche » ou plus souvent « une sucre ».

Ces deux variantes de tartes à base de pâte levée se partagent donc certaines appellations, celles de « bressane » et « au sucre » : ces dénominations désignent l'une ou l'autre variante, en fonction des individus et des communes. Par ailleurs, le terme de « sèche » est également employé par certaines personnes pour désigner une tarte à la crème très fine comprenant une grande quantité de sucre et ayant longuement cuit au point de devenir caramélisée !

Quant à la tarte couverte d'un appareil à base de fromage blanc, elle est appelée, qu'elle soit sucrée ou salée, et quel que soit le type de pâte, « tarte au fromage » ou « tarte au quemô » selon les localités.

Cette appellation de « tarte au quemô » est aussi utilisée pour les tartes à base de crème pâtissière, qui sont également appelées « tartes à la frangipane ».

Si ces diverses appellations coexistent en Bresse, chaque habitant n'emploie qu'un nombre limité d'entre elles. Généralement dans les nomenclatures individuelles, chaque appellation ne désigne qu'une seule sorte de tarte et chaque tarte n'a qu'un seul nom, deux au maximum. Ces nomenclatures dépendent largement de l'origine géographique des individus.

Deux appellations, celles de frangipane et de quemô, méritent d'être précisées.

Les tartes à la frangipane

Nous avons constaté qu'en Bresse, l'acception du terme « frangipane » prend un sens bien spécifique, différent de celui qu'il a de manière courante dans la langue française contemporaine.

Dans le langage courant, relatif au domaine culinaire, le terme « frangipane » désigne une préparation comprenant de la poudre d'amandes. La définition et les précisions apportées par le *Petit Robert* sont les suivantes : « **1646 ; de Frangipani, n. de l'inventeur it. du parfum 1 Δ Parfum qu'on utilisait surtout pour parfumer les peaux (gants, etc.), les limonades. 2 Δ (1740) Crème pâtissière à base d'amandes pilées. Galette des rois à la frangipane. Gâteau garni de cette crème** »³³⁵. Claudine Brécourt-Villars présente elle aussi les amandes comme une spécificité de la frangipane : « **appellation attestée comme terme de pâtisserie dans l'édition de 1732 du Dictionnaire de Trévoux, empruntée au nom du marquis romain Don Cesare Frangipani, épicurien célèbre et inventeur du parfum dont on imprégnait les peaux et les gants sous Louis XIII. S'applique à l'origine à une crème à base de poudre d'amande servant de garniture à différents gâteaux, puis, par métonymie, à la pâtisserie garnie de cette crème, introduite par les pâtissiers de Catherine de Médicis** »³³⁶. Les ouvrages culinaires conduisent au même constat : la recette de la « crème frangipane » proposée par Ginette Mathiot comprend du sucre, des oeufs, de la

³³⁵ Ibid. p.969.

³³⁶ Claudine Brécourt-Villars, 1996, p. 170.

farine, du beurre, très peu de lait et des amandes épluchées et pilées ou de la poudre d'amandes³³⁷. L'utilisation la plus réputée de cette crème à la frangipane est la galette des rois.

Pourtant en Bresse, la frangipane, telle qu'elle est confectionnée pour garnir les tartes, ne comprend jamais d'amandes et désigne une préparation proche de la crème pâtissière³³⁸. Certaines personnes la définissent plus précisément comme une « tarte à la bouillie blanche » ou « aux gaudes blanches », « aux po blanche », instaurant une distanciation avec la crème pâtissière qui évoque probablement une préparation trop générique.

Cette acception du mot frangipane est unanimement reconnue par les habitants de la Bresse centrale de l'Ain, quel que soit leur âge. Seul ce terme est employé, par l'ensemble de la population, pour désigner cette pâtisserie. Certaines personnes soulignent la différence entre les deux acceptions (« *la frangipane on y met de la poudre d'amandes, mais moi, quand j'en fais, c'est à la mode ancienne, donc y a pas de poudre d'amandes, ça fait une crème à base de lait, farine, des jaunes d'oeufs et passée au four* ») et considèrent la recette sans amandes comme la préparation authentique (« la vraie frangipane », « contrairement à la nouvelle recette », « à la mode ancienne »). D'ailleurs, plusieurs ont exprimé de la surprise en apprenant la coexistence de ces deux acceptions. En revanche, en périphérie de la Bresse, dans le Val-de-Saône par exemple, le terme de frangipane prend le sens de préparation à base d'amandes.

Nous avons cherché à comprendre ce particularisme local. Malheureusement nous n'avons pas trouvé d'explication concluante. La remarque de Lucien Guillemaut, à condition qu'il entende par frangipane la préparation sans poudre d'amande, laisse supposer que cette tarte a été introduite en Bresse louhannaise au début du siècle : « *de temps immémorial, il était d'usage, au repas de famille, de servir un gâteau dans lequel on enfermait une fève qui désignait le roi du festin. C'était la brioche traditionnelle et malgré l'envahissement de pâtisseries réputées plus fines, plus distinguées, frangipanes et autres, c'est encore la brioche qui domine, aujourd'hui, avec sa composition la plus simple et la moins coûteuse, farine, beurre et jaunes d'oeufs* »³³⁹. Les témoignages d'habitants de Saint-Trivier-de-Courtes confirment cette hypothèse d'une introduction récente : un groupe de retraités s'accorde à penser que cette recette a environ une soixantaine d'années, en tout cas qu'elle remonte tout au plus à l'Entre-deux-guerres. Une comparaison avec la tourte bigourdane, étudiée par Rolande Bonnain³⁴⁰, conduit à l'idée que, contrairement à l'image entretenue aujourd'hui, cette tarte ne serait pas d'origine rurale mais citadine.

³³⁷ Ginette Mathiot, 1990 (1932), p.540.

³³⁸ La crème pâtissière est confectionnée à partir de lait, en quantité importante, de farine, d'oeufs et de sucre en poudre et éventuellement de vanille. Le tout est cuit ensemble jusqu'à épaississement.

³³⁹ Lucien Guillemaut, 1907, p.5.

³⁴⁰ Rolande Bonnain, 1996.

Cependant, à Saint-Etienne-du-Bois, d'autres retraités contredisent cette faible profondeur historique. D'après eux, cette recette est ancienne, seul le terme de « frangipane » étant venu se substituer récemment à celui de « bouillie blanche » ou ceux vernaculaires de « quemô » ou « po ». Tortillet décrit effectivement une tarte proche de l'actuelle frangipane qu'il désigne par des termes proches³⁴¹ : « **les tartes à la farine blanche délayée également dans le beurre et les oeufs qu'on appelle aux ponts ou aux gaudes** »³⁴².

Une autre hypothèse serait que le terme de frangipane ait d'abord désigné, dans le vocabulaire professionnel de la pâtisserie, une crème non spécifiquement à la poudre d'amande et que sa définition se soit progressivement orientée vers une recette en comprenant. Ceci est étayé par la définition qu'Alexandre Dumas propose de la frangipane dans son *Grand dictionnaire de cuisine* de 1873 : « **Espèce de crème, garniture fréquente de pâtisseries. Ce nom lui vient de son inventeur, don César Frangipani** »³⁴³. Aucune référence à de l'amande n'y est faite. Par ailleurs, dans *Le folklore français*, Van Gennep compare la frangipane et le goumeau : « **A Arbois, encore dans le dernier quart du XIXe siècle le dernier soir [...], on faisait le tue-chat des vendanges. [...] le matin, on avait fait au four le pain de ménage pour la semaine et, du même coup, on avait cuit d'épais gâteaux couverts de goumeau (sorte de frangipane) ou de minces quartiers de pommes et un ou deux rotes (brioches)** »³⁴⁴. Or la tarte au goumeau est actuellement dans le Jura une tarte à base de crème pâtissière, sans amande. On peut donc supposer que le terme de frangipane s'est maintenu en Bresse pour désigner une crème sans amande tandis qu'il n'a plus été utilisé dans les autres régions que pour qualifier les préparations en comprenant.

Les tartes au quemô

Le déterminant vernaculaire « quemô », dont nous avons retenu l'orthographe donnée dans le *Dictionnaire du français régional de l'Ain*³⁴⁵ réalisé par Claudine Fréchet et Jean-Baptiste Martin, est employé pour désigner deux principales variantes de tartes : la tarte au fromage ou la tarte à la frangipane, décrite précédemment. Néanmoins, si ce terme est employé dans certaines communes, surtout dans le Val-de-Saône (à titre d'exemple le descriptif du menu proposé à la fête du boudin à Manziat annonce comme dessert « tarte au quemô³⁴⁶ »), dans d'autres communes, celui-ci est de moins en moins

³⁴¹ En Bresse, si le terme de « gaudes » désignait principalement la farine de maïs torréfié, il était parfois utilisé dans le sens plus large de farine, quelle qu'elle soit.

³⁴² Marius Tortillet, 1927-1928, p.68.

³⁴³ Alexandre Dumas, 2000 (1873), p.318.

³⁴⁴ Arnold Van Gennep, 1999 (1949, 1951, 1953), p.2132.

³⁴⁵ Claudine Fréchet, Jean-Baptiste Martin, 1998, p.109.

³⁴⁶ Nous reprenons ici l'orthographe telle qu'elle est dans le présent descriptif.

usuel au point parfois de ne plus être compris par les jeunes générations (les grands-parents qui le connaissent ne l'utilisent plus et leurs petits-enfants déclarent ne jamais l'avoir entendu).

Une enquête menée auprès des boulangers pâtisseries du département de l'Ain (cf. Chap.5.3.2.1.) fait ressortir deux zones distinctes. Dans une large partie de la Bresse, c'est-à-dire dans le Val-de-Saône (les cantons de Pont-de-Vaux, Bâgé-le-Châtel, Pont-de-Veyle et dans une moindre mesure jusqu'à Saint-Didier-sur-Chalaronne), à Bourg-en-Bresse et les environs (cantons de Péronnas, Viriat) ainsi qu'à la limite du Revermont (le canton de Treffort-Cuisiat auquel est rattaché Saint-Etienne-du-Bois et dans une moindre mesure celui de Coligny), la tarte au quemô désigne la préparation à base de crème pâtissière. Les consommateurs l'associent alors soit à la tarte à la frangipane, soit, étant donné les représentations précédemment développées à une tarte à base de « bouillie blanche » ou de « gaudes blanches ». Dans les autres cantons de la Bresse, à savoir ceux de Montrevel-en-Bresse et de Saint-Trivier-de-Courtes, cette appellation de quemô désigne la tarte au fromage.

Au sein d'une nomenclature, un même terme ne peut servir à désigner des productions de la même catégorie et aussi différentes. C'est pourquoi personne n'emploie le terme de quemô à la fois pour la tarte à la frangipane et la tarte au fromage. Et, pour des raisons de logique taxinomique, les habitants de chaque zone défendent avec la même intensité leur définition de ce terme vernaculaire et rejettent l'autre acceptation. A Saint-Etienne-du-Bois, certains prétendent que « **le quemô, le vrai quemô, c'est de la frangipane** » ou encore que « **ce qu'ils appelaient autrefois le quemô, c'était de la bouillie blanche. La tarte au fromage, on n'y appelle pas le quemô. Ah non, non, non !** ». Tandis qu'à Montrevel-en-Bresse, les positions s'inversent : « **la tarte au quemô, vraiment la tarte au quemô, c'était cette tarte au fromage qu'on appelait comme ça. En Bresse, la tarte au quemô, c'est vraiment la tarte au fromage** ».

Confrontés à des propos divergents, les consommateurs apportent alors des explications en terme de diffusion. D'après eux, si pour certaines personnes, ce terme désigne une autre préparation, c'est parce que l'appellation s'est propagée, comme l'explique ce Stéphanois à partir d'une comparaison surprenante pour le secteur alimentaire : « **je vais vous expliquer : c'est à peu près comme la Mobylette. Voilà, la Mobylette, c'est un cyclomoteur. Alors ça a donné son nom à tous les cyclomoteurs qu'ils soient de marque Motobécane ou autre. Le quemô, c'est la même chose. De façon générale sur une tarte y avait ben du quemô. C'est comme la Mobylette qui a donné son nom à tout le monde** ».

Si le terme de quemô désigne des préparations aussi différentes selon les localités, c'est qu'il fait référence plus largement à la garniture de la tarte, à ce qui accompagne la pâte, à l'épaisseur de son appareil, et cela quels qu'ils soient. Certains patoisants définissent ce terme dans ce sens : « **je pense que ce qu'on appelait quemô, j'y considérerais un petit peu comme le mélange disparate qu'on mettait sur la tarte** », « **c'est ce qu'on met dessus, que ce soit du fromage ou de la frangipane ou même de la crème, pour nous c'est l'épaisseur** » explique cette femme, relativisant sa première définition plus restrictive et faisant le geste si courant du pouce et de l'index apposés sous le nez et contre la lèvre inférieure. Or l'appareil prédominant variait, et varie

toujours, selon les régions : dans le centre de la Bresse, le mélange à base de fromage blanc était le plus courant, tandis que dans le reste de la région, celui à base de crème pâtissière s'est largement imposé. Chaque consommateur associe donc, en fonction de son origine géographique, le terme de *quemô* au mélange qui est pour lui le plus significatif.

Une comparaison³⁴⁷ avec les variantes de tartes existant dans d'autres régions fait ressortir des appellations proches. En Champagne-Ardenne³⁴⁸ et plus précisément dans le sud de la Haute-Marne, la « tarte au quemeu » est présentée comme une tarte au fromage frais de Langres mais le *quemeu* (« la garniture », est-il précisé) varie considérablement d'une préparation à forte proportion de fromage, qui produit un *quemeu* blanc, à une préparation sans fromage (oeufs, lait sucre avec ou sans crème, et parfois une purée de potiron) qui donne un *quemeu* jaune. En Bourgogne³⁴⁹, la tarte au *quemeau*, également appelée *cion* (*çion*, *shion*, *chion*, *scion*) est une tarte au fromage blanc sucrée de la Bresse louhannaise (une variante salée est dénommée *fra*). Enfin en Franche-Comté³⁵⁰, la composition de la tarte au *goumeau* (on dit aussi *commeau*, *kemeau*, *gomeau*) peut fortement varier. Les auteurs précisent que le *goumeau* est une préparation - en général à base d'oeufs et de crème ou de beurre - destinée à enrichir la simple galette, appelée aujourd'hui galette de ménage. Etalé sur une pâte briochée, le *goumeau*, tel qu'il est fabriqué actuellement dans les boulangeries pâtisseries de Besançon, comprend du lait, du sucre, de la farine, des oeufs entiers, de la crème fraîche et de l'eau de fleur d'oranger. il s'apparente donc, hormis la fleur d'oranger, à la tarte à la frangipane bressane. Enfin, dans une autre région du département de l'Ain - dans le Bugey - la tarte à la gomme désigne une tarte à base de crème pâtissière (Cf. Chap.5.3.2.1.).

4.4.3.Des productions aux frontières complexes : le fromage fort et le pourri

Tels qu'ils sont actuellement commercialisés, le fromage fort et le pourri sont deux préparations fromagères bien distinctes. Les producteurs et les commerçants (crémiers et fromagers) insistent sur la différence qui paraît alors évidente. Les techniques de fabrication sont décrites comme bien différentes (Cf. Chap. 3.2.2.6.), ainsi que le résultat obtenu. Le fromage fort, dont la recette comporte de multiples variantes, a l'aspect d'une crème épaisse, légèrement granuleuse, de couleur blanc cassé. Son odeur est un peu forte (certains commerçants conseillent aux clients novices d'entourer la barquette de fromage dans un film plastique et de l'enfermer dans une boîte hermétique). Ce produit

³⁴⁷ Cette comparaison a été élaborée à partir des divers ouvrages de *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*, mené par régions administratives.

³⁴⁸ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Champagne-Ardenne*, 2000, p.79-80.

³⁴⁹ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bourgogne*, 1993, p.97-99.

³⁵⁰ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Franche-Comté*, 1993, p.85-87.

est fabriqué par la plupart des crémiers de la région et certaines coopératives laitières. Le pourri, formé de morceaux de caillé moins liés que dans le fromage fort, a une texture plus sèche et un aspect moins homogène. Sa couleur est elle aussi irrégulière ; elle varie du blanc cassé au jaune paille sur les morceaux les plus maturés, devenus légèrement gluants. Son goût bien différent est plutôt comparé par certains vendeurs à la cancoillotte. La beurrerie de Foissiat a lancé en 1998 une fabrication commerciale de cette production autrefois domestique. Ses produits sont vendus par les crémiers de la région.

Pourtant l'identification et la distinction entre ces deux productions fromagères ne sont pas toujours aussi évidentes. Le fromage fort est souvent indifféremment appelé pourri. A Saint-Etienne-du-Bois, nombre de personnes, surtout parmi les plus âgées mais pas uniquement, emploient spontanément le terme de pourri pour désigner ce que les commerçants appellent fromage fort : « ***c'est la même chose. Fromage fort ou fromage pourri, c'est tout la même chose*** » expliquent-elles. Certaines ont le souvenir que leurs parents utilisaient l'un ou l'autre mais constatent un basculement en terme d'occurrence respective : « ***ça se disait les deux. Ça se disait encore bien le fromage pourri. Mieux que maintenant. Alors que maintenant ça ne s'emploie plus trop le fromage pourri*** ». Les documents écrits confirment l'assimilation de ces deux termes : « ***on l'accompagnait de tartines ou rôties de fromage fort (Note de l'auteur : fromage fermenté obtenu avec du fromage blanc, sec. Appelé encore fromage pourri.)*** »³⁵¹. La description qu'en fait Tortillet correspond à celle qui a été donnée pour le fromage fort : « ***le fromage fort ou pourri est un mélange de fromage sec de vache et de fromage de gruyère que l'on râpe et qu'on fait fermenter en y ajoutant un levain. On y ajoute généralement un peu de vin blanc*** »³⁵². Quant à l'ouvrage *C'était hier*, plus récent, il relate le même rapprochement : « ***le fromage frais de l'été était remplacé par du fromage fort (fromage pourri). Ce terme irrévérencieux s'applique à du fromage de chèvre sec râpé auquel on ajoutait du bouillon de poireau et du vin blanc sec. L'ensemble subissait une légère fermentation*** »³⁵³. Quant aux fabrications, à Saint-Etienne-du-Bois, l'une ou l'autre était autrefois élaborée, en fonction des familles.

D'ailleurs la frontière entre les deux types de préparation fromagère, lorsqu'elles étaient de fabrication domestique, n'était probablement pas si nette. Lorsque les particuliers élaboraient leur fromage fort uniquement avec des productions familiales, à savoir du fromage de chèvre ou du fromage de vache, sans l'apport de fromages du commerce (comté, bleu, etc.), le résultat était sans doute assez proche du pourri. Comme par ailleurs les recettes devaient diverger d'une maisonnée à une autre, il ne devait pas y avoir plus de différence entre le fromage fort et le pourri qu'entre les différents fromages forts propres à chaque famille. En fait, il s'agit d'une catégorie alimentaire qui autorise une grande liberté dans la fabrication et qui permet de multiples variantes. Ce que retiennent les consommateurs, c'est le fait qu'il s'agisse d'un produit mis à maturer, à refermenter, d'où l'emploi du terme de pourri qui souligne, comme le signale Claude Lévi-Strauss dans

³⁵¹ Paul Carru, 1909, p.2.

³⁵² Marius Tortillet, 1927-1928, p.78.

³⁵³ *C'était hier*, 1995, p.71.

son Triangle culinaire, une élaboration naturelle : « **c'est un fromage qu'on laisse pourrir, s'abîmer** » ; « **on disait du fromage pourri parce qu'on le laissait fermenter. Donc, ça faisait un fromage pourri, ben c'était du fromage fort** » ; « **on le laissait fermenter quelques jours avant de le manger. On le laissait faire, disons. C'est pour ça qu'on y appelait le pourri !** ». Tous les Bressans insistent sur le temps nécessaire à sa transformation, c'est-à-dire sur l'action de la nature sur un produit de la culture. Mais ils soulignent également le fait que le temps n'arrivait jamais à bout de cet aliment ; celui-ci était intarissable puisque le pot de grès était indéfiniment rechargé : « **ils rajoutaient quand on faisait les poires, le marc, à l'automne, et puis après à mesure que le pot diminuait, on râpait des fromages de chèvre, on en remettait dedans. On remettait du bouillon de poireau, on le changeait un peu disons, on finissait jamais la préparation du début** ». En effet, la maîtresse de maison « **en faisait toujours, avant qu'il soit fini, il fallait toujours qu'il y ait un levain. Mais il fallait quelques jours pour qu'il se fasse quoi** ». En raison de ce levain, on a véritablement affaire à l'image d'une production vivante dont la caractéristique principale est la fermentation. Dans la région Rhône-Alpes, le fromage fort faisait l'objet d'un même arrangement. *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* reprend *Le Littré de la Grand'Côte* (1895), dans lequel il est cité « **une famille à Fleurieu-sur-Saône, où le fromage fort est conservé depuis 1744** »³⁵⁴. En somme, le fromage fort et le pourri représentaient une même catégorie classificatoire et ne correspondaient pas à deux productions clairement identifiables. Ils étaient assimilés à un aliment aux frontières complexes, mouvantes, instables. Il semble que ce soit leur commercialisation qui ait imposé une classification plus précise, instaurant une distinction claire entre fromage fort et fromage pourri (ou vieux).

En somme, l'attention portée à l'aliment consommé, ainsi qu'à la recherche de ses nuances et différences puisque celui-ci est souvent variable, donnent une maîtrise sur l'aliment : celui-ci n'est pas subi, consommé avec méfiance comme les Objets Comestibles Non Identifiés. Au contraire, en étant sujet à une vigilance de l'esprit, en faisant l'objet de comparaisons, d'évaluation, l'aliment est approprié par le consommateur. L'emprise sur l'aliment, par un jeu gustatif autour de ses caractéristiques organoleptiques, rassure le consommateur. Ainsi le lien entre connaissance du produit et hédonisme alimentaire est crucial : la maîtrise de sa constitution (ses spécificités organoleptiques, la subtilité des saveurs liées aux modes d'absorption, etc.) participe au plaisir et à la satisfaction de sa consommation.

Si tout le monde n'est pas doté des mêmes capacités de perception des goûts³⁵⁵, il est évident qu'au-delà des différences physiologiques, intervient la subjectivité. Les sens s'imposent différemment aux consommateurs en fonction de leur propre histoire. Evaluer si une crème est acide, si une pâte à tarte est épaisse, un civier gris ou une courge fine est difficile et relatif. Seule l'expérience, qui donne des repères, permet de prendre en compte les nuances et d'établir une échelle d'intensité. C'est grâce à une consommation

³⁵⁴ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, 1995, p.431.

³⁵⁵ « Il existe une très grande différence interindividuelle dans ce domaine, en dehors de toute pathologie ; ainsi, constitutionnellement, nous ne sommes pas également armés pour sentir les finesses d'une saveur. Cette différence apparaît très tôt et est définitivement en place, caractéristique individuelle, dès l'âge d'un an » (Matty Chiva, 1992, p.161).

fréquente, par la répétition, que l'aliment est en quelque sorte apprivoisé et que le consommateur arrive à déceler des différences qui ne sont pas perceptibles par le consommateur néophyte. La perception des sensations, ainsi que la capacité à les nommer, est le résultat d'un processus d'apprentissage qui commence dès la naissance et se perfectionne pendant des années : « **on apprend non seulement que ceci est salé ou sucré, mais aussi que ceci est salé ou sucré juste comme il faut pour nous... nous famille, nous membre d'un groupe social, d'une ville, d'une culture** »³⁵⁶. L'apprentissage de la perception se traduit par un attachement des consommateurs à des produits en fonction de critères qu'eux seuls sont parfois capables d'examiner et d'évaluer.

On retrouve très précisément dans le rapport aux aliments, au goût et aux préférences alimentaires, la question de la « mise en objet » développée par Jean-Pierre Warnier³⁵⁷ selon laquelle le corps a la particularité d'incorporer la dynamique de l'objet (et ses qualités) au point que le sujet et l'objet ne fassent plus qu'un. Cet auteur prend, comme exemples introductifs, la conduite automobile ou l'art de barrer un bateau à voile pour montrer que le sujet fait corps avec l'objet :

« Pour bien conduire une automobile, il faut en avoir incorporé la dynamique de telle manière que l'on n'ait plus à réfléchir à la position des roues, à l'encombrement de la carrosserie, à la force d'inertie ou à l'élan de la masse qu'il faut entraîner ou ralentir, à l'emplacement et aux mouvements des commandes. Un débutant est incapable de faire cela. Il faut qu'il pense délibérément à tous ses gestes et parfois qu'il verbalise son action : "je débraye, j'enclenche la première (et il y applique trop de force), j'accélère (et il emballe le moteur), j'embraye (il le fait trop vite et le moteur cale). Je re-démarré (mais il a oublié de revenir au point mort ou de débrayer, de sorte que la voiture fait un bond en avant)". Après trente minutes de conduite, il est épuisé. Le conducteur confirmé ne réfléchit plus, de sorte que "ça conduit" plutôt qu'il ne conduit. Il le fait sans fatigue, à l'économie. Il fait corps avec la voiture. Quand il change de voiture, il faut un temps d'adaptation plus ou moins long - pour modifier ses stéréotypes moteurs en fonction du changement d'objet »³⁵⁸.

Jean-Pierre Warnier souligne que cette incorporation « **s'effectue par la mise au point de conduites motrices mémorisées par le corps et qui se manifestent par des stéréotypes moteurs. Ce sont des gestes ou des séries de gestes qui, à force de répétition, peuvent être effectués sans effort ni attention particulière, avec efficacité, dans la plus grande économie de moyens** »³⁵⁹. Dans le domaine de l'alimentation, le corps mémorise le rapport à l'aliment - son goût, sa saveur, sa texture, etc. - au point que la reconnaissance et par là l'absorption s'effectuent sans effort. Par la répétition des consommations, le corps est marqué par l'aliment au point que l'on peut se

³⁵⁶ Matty Chiva, Ibid. p.164.

³⁵⁷ Jean-Pierre Warnier, 1999.

³⁵⁸ Ibid. pp.9-10.

³⁵⁹ Ibid. p.11.

demander si la satisfaction gustative n'est pas lié à la satisfaction de se retrouver soi dans l'objet.

Les caractéristiques essentielles des productions bressanes, celles qui définissent le produit et qui sont observées, ont été incorporées par les consommateurs et appartiennent aux savoirs et représentations collectifs. Sorties de leur contexte culturel, les productions locales et traditionnelles se trouvent face à des consommateurs qui ne maîtrisent ni les modes de consommation ni les subtilités organoleptiques, en somme dont les corps n'ont pas incorporé la dynamique de l'aliment. Elles perdent une partie de leur identité et se rapprochent de la catégorie des produits génériques.

Les connaissances, les représentations et les pratiques observées jusqu'à présent sont essentiellement celles des consommateurs dans leur rapport au quotidien, à l'intime, au domestique. Nous allons maintenant nous intéresser à ce qui relève des pratiques publiques, des manifestations collectives, des mises en exposition de l'alimentation locale.

5. Mises en exposition des productions locales

Considérant, à l'instar de Jean Davallon, qu'il « **est question d'exposition [quand] : un espace est organisé, aménagé ; des objets sont désignés comme remarquables ; quelque chose est présenté, montré, mis en scène à l'attention d'un spectateur** »³⁶⁰, il apparaît que l'alimentation locale peut faire l'objet de mises en exposition. En effet, ce domaine présente à la fois un aspect privé, comprenant des actes réalisés dans l'intimité du foyer, et un aspect public, observable au travers de présentations accessibles à autrui. Par la « publicisation » de certains aliments, de certaines pratiques, puisés dans le corpus alimentaire local ou élaborés pour l'occasion, le groupe se révèle et marque son altérité. Car l'alimentation étant vecteur de l'identité collective, rendre public ses pratiques alimentaires consiste à exhiber sa spécificité.

Etant donné que « **la notion de patrimoine, au sens où l'emploient les ethnologues, est liée à l'identité des sociétés, à leur manière de se percevoir comme de se différencier des autres groupes humains** »³⁶¹, il ressort que certaines mises en exposition des productions locales prennent la forme de patrimonialisation, c'est-à-dire d'actions qui attribuent à des pratiques ou des produits le statut d'objets patrimoniaux, d'objets « **par lesquels un groupe donne à voir à un moment donné son**

³⁶⁰ Jean Davallon, 1986, p.14.

³⁶¹ Isac Chiva, 1997, p.228.

identité dans un temps donné »³⁶². Dans un tel contexte, la mise en exposition, qui désigne des objets qui ont du sens pour le groupe, s'adresse non seulement à ses membres mais également aux groupes extérieurs. « **Désignation, authentification et appropriation sont les phases obligées de ces processus de patrimonialisation que les campagnes contemporaines nous donnent aujourd'hui l'occasion d'observer et constituent autant de manières de recomposer le passé à partir du présent et finalement de donner de nouvelles définitions des territoires »³⁶³**. Notons que la notion de patrimoine culturel s'est considérablement élargie, intégrant, entre autres, l'architecture rurale, les paysages, les produits de terroir, les techniques, les outils et savoir-faire³⁶⁴.

Si ces processus patrimoniaux sont souvent à l'initiative des pouvoirs publics et des spécialistes, et produisent de ce que Michel Rautenberg³⁶⁵ qualifie de « patrimoine par désignation », les particuliers sont également à l'initiative d'actions patrimoniales. C'est ce « patrimoine par appropriation », comme le désigne cet auteur, qui nous intéresse plus particulièrement dans le cadre de ce travail, c'est-à-dire celui « **qui acquiert sa qualité patrimoniale non par l'injonction de la puissance publique ou de la compétence scientifique, mais par la démarche de ceux qui se le transmettent et le reconnaissent »³⁶⁶**. Nous chercherons à savoir comment les consommateurs - les particuliers - mettent en exposition leur alimentation. Quelles sont les productions exhibées pour représenter le groupe ? Quelles sont celles qui sont passées de la sphère privée à la sphère publique et selon quelles modifications ? Il s'agit également de voir quelles sont les productions qui accèdent, dans ce processus de mises en exposition, au statut d'objet patrimonial.

Nous verrons que les pratiques de mise en exposition de l'alimentation bressane, et plus précisément des productions traditionnelles et locales, prennent différentes formes. Elles s'expriment tout d'abord de manière orale au travers de discours que les consommateurs divulguent et entretiennent sur la spécificité de leur alimentation et l'histoire des productions locales. La mise en exposition prend également la forme de documents publics, destinés pour la plupart aux touristes mais qui influencent fortement les consommateurs locaux, et qui participent à la construction d'une image culinaire de la région. Enfin, un certain nombre de lieux, accessibles à tous, rendent publiques les productions alimentaires, en fonction des exigences de la population locale. Celles-ci sont alors repérables et observables de manière permanente - dans les commerces, les restaurants, les espaces publics - ou à l'occasion de manifestations collectives festives.

³⁶² André Micoud, cité par Denis Chevallier, Isac Chiva, Françoise Dubost, 2000, p.30.

³⁶³ Denis Chevallier, Isac Chiva, Françoise Dubost, 2000, p.30.

³⁶⁴ Cf. au sujet de la construction de la notion de patrimoine en ethnologie Isac Chiva (1990, 1997), Yvon Lamy (1992), Daniel Fabre (1997), Jean Davallon, André Micoud, Cécile Tardy (1997), Denis Chevallier, Isac Chiva, Françoise Dubost (2000).

³⁶⁵ Michel Rautenberg, 1998b, p.288.

³⁶⁶ Ibid. p.288.

5.1. Mises en exposition dans le discours des consommateurs

Les productions locales, et de manière générale l'alimentation, sont rendues publiques grâce aux propos tenus par les consommateurs. Ceux-ci véhiculent un discours relativement consensuel, qui met en avant les éléments que le groupe s'accorde à reconnaître comme participant à son identité et à son histoire. Ainsi un certain nombre de propos sur l'histoire des aliments sont inmanquablement rapportés par ceux qui ont le plus de légitimité à parler du passé, c'est-à-dire les personnes les plus âgées. Ces « histoires incontournables », comme nous les avons appelées, valorisent certains aspects des aliments au détriment d'autres et construisent une image publique de l'alimentation du passé. Par ailleurs, l'ensemble de la population exhibe, plus que d'autres, certaines productions appartenant au corpus alimentaire. Ainsi, un certain nombre d'entre elles sont inéluctablement citées par les consommateurs comme spécifiques de l'alimentation locale et sont même souvent présentées comme centrales dans le « sentiment d'altérité alimentaire » tandis que d'autres, souvent non perçues comme locales, sont confinées à l'espace privée et ne font pas l'objet d'une telle « publicisation ».

5.1.1. Histoires incontournables : la référence au passé

A propos de l'alimentation régionale et des productions locales, la référence au passé est quasiment inéluctable. Dans les discours, la spécificité locale se lie intimement à la profondeur historique. Ainsi, lors des entretiens, les informateurs ont profité de la liberté donnée par des questions ouvertes autour des aliments pour aborder ce qui peut être qualifié d'une « alimentation du passé » ou d'une « alimentation d'autrefois ». Mains souvenirs ont été évoqués à ce sujet, reflets de ce qu'ils ont vécu ou réminiscences qui leur avaient été contées par leurs parents ou grands-parents. Plus l'âge des individus était élevé, plus le recours au passé était courant, sous forme d'histoires personnelles ou de généralités sociales. Rapidement nous avons repéré que pour chaque produit, un certain nombre de thèmes revenait régulièrement d'un locuteur à l'autre, sous forme d'histoires, présentant souvent le même contenu. Entendues une première fois, elles avaient retenu notre attention par leur caractère précis, parfois anecdotique ou surprenant, puis au fil des entretiens, elles revenaient, provoquant presque un sentiment d'agacement par leur récurrence (« je sais, on me l'a déjà dit » pensions-nous ayant le sentiment que les interlocuteurs contaient plus une histoire impersonnelle qu'un souvenir réel). L'exemple de la conservation des denrées périssables dans les puits, cité ultérieurement dans le chapitre consacré aux produits laitiers, est particulièrement représentatif de ces récits que chaque locuteur se doit de raconter. Il s'agit en fait d'histoires appartenant à la mémoire collective, qui sont véhiculées par la communauté et qui structurent les souvenirs individuels. Plus ou moins vivantes, anecdotiques et détaillées, en fonction des capacités

oratoires des personnes, ces histoires, projetées dans le passé, privilégiaient, selon l'aliment concerné, un mode de consommation, une technique de fabrication, une caractéristique organoleptique d'une matière première, etc. Répétées par les divers membres de la communauté, elles participent à la construction d'une mémoire collective autour de la nourriture.

Reprenant les travaux de Jean Pouillon et ceux de Gérard Lenclud, concernant la notion de tradition, nous concevons que les souvenirs représentent « **un point de vue que nous prenons aujourd'hui sur ce qui nous a précédés** »³⁶⁷, « **une interprétation du passé conduite en fonction de critères rigoureusement contemporains** »³⁶⁸. Ainsi, ces histoires autour de l'alimentation correspondent à une lecture sélective du passé en fonction de ce qui intéresse directement la société bressane actuelle. Il s'agit des éléments qu'elle a retenus comme particulièrement significatifs, qui donnent des repères et servent de référence. L'étude de ces souvenirs permet de repérer les éléments qui font sens dans l'alimentation et d'observer comment la société a construit sa tradition alimentaire. A chaque produit correspond un ou quelques thèmes jugés dignes d'intérêt : la convivialité, le savoir-faire, l'autarcie, etc.

Nous exposons, dans ce chapitre, ces histoires, véhiculées plus particulièrement par les membres les plus âgés de la communauté bressane, autour de chaque aliment et qui correspondent à une mise en exposition verbale. Il ne s'agit nullement d'une présentation exhaustive des informations relatées par les Bressans sur les divers produits du passé mais de ces histoires incontournables, celles auxquelles ne peut échapper l'auditeur, de ces récits les plus significatifs, ceux qui reviennent avec la plus grande occurrence, de manière généralement spontanée et qui prennent le plus de place dans les propos des contemporains bressans. Il s'agit donc de relater ce discours affectif, fait d'images et d'émotions, véhiculé par les orateurs. Ainsi, certains aliments suscitent des narrations particulièrement riches en détails, d'autres sont beaucoup plus sommaires ou encore particulièrement stéréotypées. Le contexte de ces histoires autour de l'alimentation du passé est toujours celui de la ferme, si bien que ceux dont l'enfance ne s'est pas déroulée à la campagne se présentent comme des exceptions. Ils excluent leurs souvenirs, non conformes à la mémoire collective, comme si ceux-ci n'étaient pas valables. Quant aux repères chronologiques, souvent omis, ils varient également en fonction des histoires ; l'absence de précision oblige donc l'auditeur à interpréter, en fonction de ses propres représentations et connaissances. Par ailleurs, dans le cadre d'un système d'auto-production, les souvenirs relatifs à l'alimentation régionale en Bresse convoquent tant les histoires portant sur la consommation *stricto sensu* que sur les systèmes de production (l'élevage par exemple) ou la transformation des produits.

5.1.1.1. Histoires autour de la paria

Les souvenirs les plus courants sur la paria relèvent de deux grands thèmes : son statut de technique de conservation et les étapes de sa fabrication. Ceux portant sur la

³⁶⁷ Jean Pouillon, 1975, p.160.

³⁶⁸ Gérard Lenclud, 1987, p.118.

consommation de ce produit, s'ils ne sont pas absents, sont néanmoins beaucoup moins riches et rarement premiers. En effet, les quelques allusions décrivent surtout un plaisir enfantin : « **quand on allait à l'école, ma mère elle faisait une grande tartine comme ça. Puis elle mettait la paria dessus et après elle coupait en deux et elle y collait ensemble. Et à l'école, à quatre heures, à la récréation, de dix heures, on mangeait ça. Ça ne faisait pas peur !** ».

En fait, lorsqu'il est question de paria, les propos se portent plus volontiers sur d'autres souvenirs. Ainsi, les Bressans qui ont connu sa fabrication domestique évoquent inéluctablement sa fonction de moyen de conservation des fruits : « **c'était une façon de consommer les fruits, les fruits cueillis qu'on ne pouvait pas conserver pendant l'hiver** ». La recrudescence de la fabrication de la paria ayant été suscitée par la pénurie de sucre durant la Seconde Guerre mondiale, il n'est pas surprenant que les Bressans insistent sur cette spécificité : les souvenirs ont retenu de cette confiture son absence d'adjonction de sucre et la longue cuisson nécessaire à la dessiccation des fruits : « **il fallait y faire cuire, je vous dirais 18h, à feu doux... On n'y ajoutait pas de sucre, rien** ». Aucun ne manque de préciser cette absence, d'autant plus que les caractéristiques organoleptiques du produit pourraient indiquer le contraire : « **y avait une espèce de petit goût de caramel, de bien cuit. Mais enfin y avait pas un gramme de sucre** ». Par l'emploi de la plus petite unité de mesure généralement utilisée en cuisine, le gramme, cette informatrice insiste sur l'absence totale d'adjonction de sucre, mais souligne la présence du sucre des fruits. Notons que dans la région de Saint-Trivier-de-Courtes, les habitants n'insistent pas autant sur cette absence de sucre dans la fabrication du vincuit, homologue de la paria. Dans cette autre commune, l'ingrédient qui suscite les discours est plutôt le vin, en raison de l'appellation ambiguë de vincuit. A ce sujet, les souvenirs sont divergents : « **chez mes parents, j'ai toujours vu mettre du vin doux. Aux vendanges, mon père tirait du vin... il me semble même que c'est ce qui fait l'origine du nom vincuit** » avance l'un d'entre eux, aussitôt contredit par son ami : « **ah ben, pas chez nous. Moi j'ai jamais vu faire ça chez moi** ».

La raison de cette préparation étant d'utiliser et de conserver des fruits périssables, les Bressans rappellent son efficacité en précisant la longue durée de stockage de la paria. Pour certains, « elle se gardait un an », unité de mesure correspondant à un cycle productif classique, pour d'autres beaucoup plus : « **ça permettait d'avoir de la confiture en réserve, non seulement pour une année mais même pour plusieurs années** ». Certains précisent que cette durée dépendait de la bonne réussite de la préparation : « **quand c'était bien cuit, ça ne devait pas s'abîmer** ». Une longue cuisson était en effet le paramètre essentiel de cette préparation. C'est pourquoi en cas de moisissure, la technique, décrite par tous, consistait à la stériliser en la passant au four : « **au printemps, on la surveillait, si au printemps, il commençait à lui pousser un peu de la barbe sur les côtés, on se dépêchait, on raclait un peu le moisi et on la passait au four ! Ça stérilisait le dessus et on remettait la feuille de papier sulfurisé** ». D'autres précisent que cette opération produisait une croûte sur le dessus du produit : « **ça faisait une espèce de machin dur dessus** ».

Au-delà de son statut de technique de conservation, la paria évoque auprès des Bressans qui ont assisté à son élaboration, les différentes étapes de la fabrication

domestique.

Les histoires portant sur l'organisation de la fabrication de la paria se ressemblent, tels ces deux extraits, collectés auprès des particuliers qui ont vu faire la paria durant leur enfance : « **Alors la tradition c'était de... d'aller chez les voisins : "Ben demain, on plume chez untel". Et puis, après, le lendemain, ben on allumait le feu, le matin à 5h du matin et la paria était finie de cuire le soir, tard. Alors comme il faut la brasser tout le temps, il fallait du monde, pour remplacer, et puis y avait toujours l'accordéon et puis c'était la fête** ».

« J'habitais un hameau qui était avant Pommier. A Pommier, il y avait plusieurs parias, et j'étais donc gosse, puis jeune après, et bon, pour moi, la paria, le premier soir, c'était le rassemblement de tout le monde pour plumer les poires. Mais le lendemain c'était la fête parce que les jeunes y allaient pour venler mais y en avait deux qui tournaient et les autres dansaient, s'amusaient, c'était... c'était sympa quoi. Je me rappelle toujours les gestes qui sont un peu rituels, de voir la grand-mère de Jean, être là, prendre son assiette, prendre la paria, la mettre dans son assiette, et puis voir si la confiture était cuite, si elle filait elle disait : "allez il faut encore venler"³⁶⁹ et puis si au contraire : "faut arrêter de venler, elle va être trop cuite"³⁷⁰. Je le vois toujours quoi ».

La première étape de cette préparation est donc l'annonce de la veillée. Il s'agit de solliciter l'aide des parents et voisins et d'emprunter éventuellement le chaudron de cuivre qui faisait parfois le tour des maisons du hameau. La première veillée était consacrée à la préparation des poires. Les Bressans soulignent l'emploi du terme « plumer » pour désigner cette première opération : « **les poires en Bresse, on les plume ! On ne les épluche pas, on les plume !** » répètent-ils tous. De toute évidence, ceux-ci s'efforcent d'entretenir cette spécificité de langage, probablement dérivée du terme vernaculaire « plumo », mais rarement employée spontanément. En effet, le verbe « éplucher » se substitue systématiquement à celui de « plumer » dans les discussions générales, et fréquemment dans celles portant précisément sur la paria. Il arrive alors aux locuteurs de se reprendre, afin de se corriger et conserver cette expression. Par contre, l'emploi du verbe « quartiser », du terme vernaculaire « quartijeu » qui signifie couper en quartiers, n'est jamais présenté comme une exception bressane alors qu'il est fréquemment employé par les interlocuteurs. Il a parfaitement intégré le langage courant, si bien que certains Bressans s'étonnent de son absence dans les dictionnaires français. Il n'est pas surprenant que ce soit le verbe « plumer », qui évoque incontestablement la volaille, animal dont on sait le poids culturel en Bresse, plutôt que celui de « quartiser », qui soit l'objet de revendications linguistiques et donc d'une certaine forme de patrimonialisation.

La cuisson de la paria, le lendemain, suscite des souvenirs très prolixes. Durant toute la journée, jusqu'à tard le soir, les participants vont se relayer pour venler la paria. Concernant cette étape, les mémoires ont retenu les diverses méthodes qui permettaient d'évaluer le moment exact où il fallait commencer à venler, les fruits étant tombés au fond du chaudron et risquant d'accrocher. Elles sont présentées de manière très anecdotique.

³⁶⁹ *Tournure verbale rapportée tout d'abord en patois par l'interlocuteur puis traduite ainsi dans la foulée.*

³⁷⁰ *Idem.*

Outre celle déjà décrite, car utilisée par l'association de Saint-Etienne-du-Bois, consistant à planter une baguette de bois, certaines personnes évoquent celle nécessitant une pièce de monnaie : **« j'ai encore vu faire ça, je parle toujours de ma grand-mère parce qu'elle vivait à la ferme et puis j'étais avec elle. Pour savoir quand les poires étaient... elle mettait ce qu'elle appelait un écu, une pièce de 5F en argent dans le chaudron et pendant que ça bouillait, l'ébullition, on entendait sonner la pièce au fond du chaudron et quand on ne l'entendait plus, on dit "ça y est, c'est temps de remuer, avant que ça colle" »**. La paria risquant d'attacher au fond du récipient et de brûler rapidement, venler réclamait une technique et une attention particulières que soulignent immanquablement les connaisseurs : **« y a un morceau de bois, au bâton, il faut que le morceau frotte au fond »** ; **« on faisait des va-et-vient, on allait d'un bout à l'autre. [...] Et on donnait un petit tour autour aussi. [...] Ce qu'il faut faire, c'est bien essayer de passer partout. Si vous venez rien que d'un côté... »**, la suspension dans le propos de cet interlocuteur laissant présager le pire ! Revient alors le souvenir des voisins les moins experts, ceux qui venaient aider mais dont on se méfiait : **« quand on en faisait, y avait notre Nina, il aimait beaucoup venir, parce qu'il mangeait... et puis on le laissait faire parce qu'il venait exprès, fallait lui faire plaisir. Mais j'ai souvent entendu dire ma mère : "va donc changer, parce qu'il remue toujours du même côté, le vincuit va coller". Parce qu'il avait tendance à aller et venir, alors il remuait toujours au même endroit »**. Si ce travail n'est pas présenté comme difficile, il réclame néanmoins de la constance sur une longue durée : **« il faut froter comme ça, tout le temps, tout le temps comme ça, et puis pas arrêter. Faut pas arrêter, ça dure cinq heures, sans s'arrêter »**. Le risque principal est que le mélange brûle, ce qui, là encore, évoque des souvenirs : **« si ça brûle c'est foutu, ça a le goût du brûlé. Quand ça commence à brûler, c'est bien arrivé des fois, ben faut vite y sortir. Il faut tout y transvaser pour nettoyer le chaudron. Parce qu'en chauffant, si ça brûle un petit peu, ben ça s'élargit »**. Les récits portant sur cette étape de la fabrication prennent un aspect quelque peu épique qui donne une coloration rituelle aux opérations. Or, comme dans tout protocole rituel émerge une incertitude : la préparation va-elle réussir ou rater ?

Enfin, l'arrêt de la cuisson, qui marque l'arrêt de la veillée, est tout aussi ritualisé. Les informateurs aiment à rappeler comment le degré de cuisson était évalué en versant un peu de paria dans une assiette. Notons que les hommes décrivent souvent cette technique comme étant spécifique à la paria sans savoir qu'elle est également employée pour les confitures. Visiblement, si la fabrication de la paria relève de leur compétence, celle de la confiture est réservée au domaine des femmes.

Une fois cuite, la paria était versée chaude dans des cruches qui étaient hermétiquement fermées. Là, les souvenirs sont plus ou moins fiables : assez précis pour certains (**« on y bouchait tout de suite, chaud. On prenait du papier sulfurisé et on trempait dans du blanc d'oeuf. On mettait ça sur le pot et ben mon vieux, un tambour ! Le papier durcissait, ça colle »**), beaucoup moins pour d'autres (**« on mettait une feuille de papier sulfurisé, imbibée d'alcool »**). Si le rôle de l'alcool est compréhensible pour son rôle d'asepsie, il semble que les précisions concernant la manière de fixer le papier ont été négligées. Les cruches, ainsi protégées des guêpes, **« on mettait un papier journal dessus, avec une ficelle pour y tenir. Autrement les**

souris pouvaient percer le papier ». Puis les récipients étaient stockés : « ***on mettait les pots sur les tirants au grenier, sur les pièces de bois, y avait pas de bestiaux*** ». Cette pratique n'étant plus d'actualité, ces souvenirs sont souvent imprécis. Mais ce qui a été entretenu, c'est l'image d'une préparation ayant pour principal atout de pouvoir être conservée.

Il faut noter que parmi les étapes de la fabrication, l'opération de réduction du jus de pomme, dans lequel cuiront les poires «quartisées», n'est jamais première parmi les souvenirs voire même souvent totalement occultée. Le fait que ce temps de la préparation ne présentait pas de dimension collective, expliquerait-il qu'il soit moins resté dans les représentations du passé ?

Par contre, parmi les étapes de la fabrication de la paria, les deux veillées, et plus encore la seconde, ont particulièrement marqué la mémoire des Bressans : « ***on faisait une veillée qu'on plumait des poires, on était nombreux et après on y faisait cuire le lendemain*** ». Prioritairement décrites lorsque ce produit est abordé dans les discussions, elles suscitent les émotions les plus fortes et les souvenirs les plus prégnants. Perçues comme des moments de réjouissances, le vocabulaire employé par les informateurs pour les évoquer est univoque. L'une d'entre eux qui se remémore cette activité avec enthousiasme, déclare tour à tour : « ***on passait de bonnes veillées*** », « ***c'était de la rigolade*** », « ***c'était marrant*** ». Si ces soirées fonctionnaient sur le mode de l'entraide, la notion de travail est écartée au profit de celle de détente, et même de plaisir.

Ces veillées avaient un caractère festif évident que les Bressans reconnaissent souvent sur un mode nostalgique : « ***c'était une fête sympathique*** ». La présence de la musique, de la danse, des jeux ou encore des repas sont le plus souvent décrits pour argumenter cette idée : « ***quand on faisait [la paria], qu'on venait, c'était les anciens qui venaient et les jeunes qui dansaient. Y avait l'accordéon. Et alors c'était le casse-croûte, on mangeait après, quand la paria était faite*** » (notons que les informateurs qui témoignent actuellement sont ceux qui, justement à cette époque, appartenaient à la génération des « danseurs »). Mais la dimension collective de cette activité suffit déjà à en faire un moment d'exception. Il s'agissait d'un temps de convivialité, partagé par la communauté. Cette fabrication était l'occasion de rompre avec l'espace quotidien : parents et amis étaient invités à franchir l'espace privé et à s'insérer dans l'économie domestique des hôtes. Cette activité se caractérisait par le rassemblement de plusieurs membres de la communauté ; les participants rapportent souvent, à propos de ce regroupement, des informations quantitatives : « fallait du monde », « ***on s'y mettait tous dans le quartier*** », « on était nombreux », etc. Les frontières spatiales entre groupes, ainsi qu'entre sexes, étaient abolies. Jeunes hommes et jeunes femmes étaient encouragés à se rencontrer par le biais de la danse mais aussi directement par celui de la préparation de la paria puisque : « ***pour commencer, un jeune homme et une jeune fille, de préférence remuent la "paria", en tournant le bâton d'un mouvement régulier*** »³⁷¹, opération qui oblige les corps à se rapprocher intimement. Cette tradition est souvent racontée, parfois avec discrétion comme pour laisser planer un doute sur le sens de cette relation : « ***c'était les anciens qui venaient***

³⁷¹ Bozonnet, Pomateau, Terminal, Couvat, 1941, p.213-214.

[...] mais parfois les jeunes venaient venler à deux. C'était une façon de s'aborder entre jeunes. A cette époque, les occasions de fêtes n'étaient pas nombreuses ». Durant cette veillée, le temps quotidien était lui aussi aboli : la préparation se terminait tard le soir si bien que les participants rentraient « dans la nuit ». En insistant sur la durée de la préparation, les Bressans rappellent la longueur de la soirée, comme un temps arrêté. La danse - et la musique - modulait le temps et rythmait la soirée ; la cuisson de la paria en dépendait : **« comme les jeunes voulaient encore un peu danser, on venait encore un peu la paria »**. Dans les esprits, danse et paria sont intimement liées. De toute évidence, la fabrication de la paria était l'occasion d'une fête traditionnelle au sens d'Agnès Villadary : **« la fête, événement sacré, est vécue par la communauté comme un moment de vie intense en rupture complète avec la vie ordinaire. A la répétition journalière des tâches, à la dispersion des activités, elle substitue une période de rassemblement, de concentration des énergies et des hommes »**³⁷².

En fait, cette préparation alimentaire, comme toute fête traditionnelle, jouait un rôle social éminent, ce qui explique l'insistance avec laquelle les informateurs en parlent. Elle était chargée d'entretenir les liens entre les membres de la communauté et de maintenir la cohésion sociale. Finalement, le produit n'est pas aussi important que les relations qu'il permettait de tisser lors de sa préparation : si la longueur des opérations, qui sous-entend la durée de l'événement, est systématiquement racontée, rares sont les commentaires concernant les quantités produites, qui devaient pourtant être considérables. Cette absence de précision quantitative révèle que la paria était moins une production économique qu'une production sociale : la durée de la préparation est de toute évidence un élément signifiant dans la vie du groupe, alors que les quantités ne sont que le résultat de cet événement. Quant à l'attention portée autour de la fabrication (éviter que ça n'accroche, que ça ne s'abîme, etc.), si elle a une raison physique et matérielle indéniable, elle permet de rassembler les énergies autour de cette marmite, métaphore de la fragilité des relations sociales et des rencontres qui réussissent ou qui ratent. Il faut à cet égard se souvenir de la fonction symbolique qu'Yvonne Verdier accorde aux pots, marmites ou autres récipients. Ceux-ci désignent en effet les groupes familiaux et leur fonction reproductrice, comme le révèle nombre d'expressions et de proverbes : **« ces formulations posent l'activité culinaire et le partage de nourriture comme symbole et condition de la vie commune »**³⁷³.

Etant donné l'importance sociale de cette préparation, il n'est pas surprenant que chacun y occupe une place précise, sous le contrôle de la génération la plus ancienne : la grand-mère, souvent évoquée par les interlocuteurs comme garante de la cuisson de la paria, se trouve tout autant garante de la communauté par l'intermédiaire du rituel.

5.1.1.2. Histoires autour des produits laitiers

Les personnes âgées se souviennent que les productions laitières relevaient du domaine des femmes : **« tout ce qui est laitage, fromages et tout, c'était plutôt les femmes »**.

³⁷² Agnès Villadary, 1968, p.26.

³⁷³ Yvonne Verdier, 1979, p.305.

Ce sont elles qui écrémaient le lait et fabriquaient les fromages blancs frais et secs, le fromage fort ou pourri et le beurre. Les produits laitiers éveillent des souvenirs spécifiques à chaque produit : au beurre et à la crème, au fromage fort ou au pourri et aux fromages blancs sont associées des histoires distinctes.

De la crème pour faire du beurre...

Les souvenirs concernant la consommation de la crème par les particuliers sont divergents. Ainsi, certains Bressans affirment que la crème, réservée à la fabrication du beurre, était très peu consommée (« **la crème, c'était pas l'aliment principal des Bressans. La crème, c'était pour faire le beurre** »), tandis que d'autres soutiennent que la crème, contrairement au beurre, était courante dans la cuisine bressane (« **ils faisaient leur beurre une fois par semaine. Au fil de la semaine, elle avait toujours des cruches de crème, à sa disposition, puisqu'ils écrémaient le lait. Il y avait de la crème tout le temps, donc ça lui était facile d'aller chercher une cuillerée de crème et de la mettre dans ses plats. Elles en mettaient de partout. [...] La crème c'était pas un produit fini, donc elle[s] pouvaie[n]t en prendre, ça faisait moins de tort finalement** »). Probablement que d'une famille à une autre les situations étaient différentes mais la question de l'époque de référence, rarement précisée par les informateurs, est ici évidente. Le contexte économique devenant plus aisé, les cuisinières se sont progressivement autorisées à puiser dans les réserves de crème, normalement conservées pour la fabrication du beurre. Ainsi, certains propos se rapportant à un temps plus ancien que d'autres, les histoires ne sont alors pas les mêmes.

Concernant les techniques d'écémage du lait, les souvenirs ne sont, là encore, pas identiques. Beaucoup décrivent la technique la plus simple qui consiste à recueillir la crème qui, en raison de sa plus faible densité, surnage à la surface du lait : « **vous mettez le lait dans un récipient assez large, la crème monte dessus. Comme dans le temps, c'était la technique de l'écémage, y avait pas d'écémeuse. Dans les temps anciens, ils mettaient ça dans des, comment ils appelaient ça ? des rondots ? C'était très large, ils mettaient du lait et après ils écrémaient le dessus** ». D'autres se souviennent des écémeuses : « **on a toujours eu une écémeuse, chez nous. Moi j'ai tourné l'écémeuse, l'écémeuse tous les repas, puis la baratte une fois par semaine** ». Concernant cette activité, les différences proviennent non seulement de l'époque de référence (« **l'écémeuse est apparue dans les fermes avant la guerre de 14 parce que je sais que chez nous, chez mes parents, à la ferme mon grand-père avait une écémeuse** »), mais également de la taille des exploitations (« **j'ai vu les deux moi, j'ai vu chez mes parents, y avait les voisins qui écrémaient [avec une écémeuse], mais ma grand-mère qui avait trois vaches, on descendait à la cave, je tenais une bougie et puis elle ramassait, elle cueillait** »), ou encore de l'objectif recherché : si l'écémage avait pour finalité la commercialisation, il devait être plus complet que s'il était destiné à une consommation domestique (« **on gardait du lait pour nous. Alors on le mettait dans un pot et puis la crème remontait. Alors ma mère, elle ramassait le dessus, elle mettait dans un bol et ça nous faisait de la crème pour utiliser** »).

Quoi qu'il en soit, tous se souviennent que la crème était intimement liée au beurre,

puisqu'il s'agissait avant tout d'une matière première destinée à la fabrication de ce corps gras.

... du beurre pour vendre sur le marché

A propos du beurre, les souvenirs portent prioritairement sur la production domestique qu'il s'agisse de sa fabrication, de sa conservation, de sa commercialisation ou de sa moindre consommation, tandis que les réminiscences concernant l'organisation des coopératives fromagères et des beurreries ne sont que secondaires. En somme, il semble que la période antérieure à la création de ces structures soit privilégiée dans les discours et les représentations associés au passé de cet aliment.

La fabrication du beurre est décrite avec plus ou moins de précisions, selon l'âge et l'expérience des personnes. Les plus âgés déclarent en avoir fait, les plus jeunes parlent d'une activité qu'ils n'ont pas connue personnellement : « ***nos parents faisaient du beurre, quand ils étaient jeunes. Mais nous, on n'y a pas vu faire. Nos fromageries sont du début du siècle*** ». Le barattage généralement réalisé par les femmes, présenté comme fastidieux, est peu décrit. C'est la phase du moulage des mottes et de leur décoration qui suscite le plus de commentaires :

« ce beurre était parfois fabriqué dans des moules en bois qui, à ras le moule ça faisait 500g ce qu'on appelait chez nous une livre. Et dans le fond du moule ça représentait une vache ou une fleur si bien que quand c'était démoulé sur la livre... Mais je me souviens que chez nous quand c'était des périodes où y avait beaucoup de beurre on en faisait une motte sur une planche comme ça et, c'est ma grand-mère qui faisait ça, à l'époque elle avait 70 ans peut-être, sur la motte de beurre avec une cuillère en bois elle faisait des dessins, elle passait dans un sens et après elle passait dans l'autre ».

La conservation du beurre suscite également de riches et abondants commentaires. Parmi les nombreuses réminiscences, celle portant sur l'utilisation d'une plante pour le transport du beurre est courante : « ***on recouvrait ça d'un papier sulfurisé. Mais plus loin de nous, avant la guerre de 14, et peut-être encore après... on mettait des feuilles qu'on appelait des feuilles à beurre*** ». Ces feuilles servaient à envelopper les mottes de beurre (« ***pour l'emmenner au marché, ils l'enveloppaient dans des feuilles de côtes de bettes*** ») et à tapisser les paniers (« ***les fonds de panier, on les garnissait aussi de feuilles de betterave*** »). Si les interlocuteurs citent systématiquement cette pratique, et ses raisons (« pour y tenir au frais », « ***parce que la betterave était une feuille chargée en eau, en se desséchant, l'évaporation produisait du froid*** », etc.), les souvenirs sont incertains et divergents concernant les variétés de plantes employées : feuilles de betteraves pour les uns, de bettes pour les autres, ou encore de choux. D'autres se souviennent d'une plante spéciale, « sans nom » (tout au moins, personne ne l'a retenu « ***le nom de la plante je ne m'en souviens pas*** »). Certains se contentent de la décrire (« c'est une feuille large et longue »), de la comparer (« c'est de la famille de l'oseille ») d'autres la dénomment judicieusement « feuilles à beurre ».

Par ailleurs, les personnes âgées aiment à rappeler l'absence de réfrigérateur et l'ingéniosité dont il fallait faire preuve. Nombreuses sont celles qui, comme dans l'exemple suivant, ont employé la même forme verbale pour en parler, c'est-à-dire qu'après avoir

posé une question évoquant les difficultés de conservation, elles précisait la réponse dans la foulée : « **après il fallait le mettre au frais, alors comme y avait pas de frigo dans les maisons, et puis on n'avait pas tous des caves bien fraîches, et bien vous savez où on le mettait ? Dans le puits. On y mettait dans un panier et souvent dans des feuilles de betterave ou de choux... ou de vigne. Il paraît, je ne sais pas, ça maintenait le froid un peu. Et ça y est, on y descendait au fond du puits** ». Selon le même procédé linguistique, un autre interlocuteur me demande : « **la crème, tu la descendais, tu ne sais pas où ? Dans le puits** », la réponse étant donnée si rapidement, que la possibilité de répondre ne m'était pas donnée. Tous ont insisté, de manière similaire, sur cette technique utilisée aussi bien pour stocker le beurre que pour faciliter le barattage de la crème (« **la crème, tu la descendais, [...] pour la tenir au frais, parce que ton beurre allait beaucoup plus vite à faire après** »), ou encore pour y conserver divers autres produits (« **quand tu avais quelque chose à maintenir un peu au frais pour une raison ou pour une autre, tu mettais dans un seau et tu descendais à ça de l'eau** ». Autour de cette technique de conservation se greffent de nombreuses anecdotes que les interlocuteurs ont plaisir à raconter avec humour : « **chez mes parents, ils mettaient la crèmière comme on disait dans le puits. Et y avait un petit vieux, un voisin, qui n'avait pas de puits chez lui, il venait des fois chercher de l'eau chez nous. Avec son seau d'eau, il avait renversé la crème dans le puits et il paraît qu'il a fallu des mois pour enlever cette odeur de crème dans l'eau** ». Plus croustillante et encore plus répandue, l'histoire du chat fait rire l'assemblée qui écoute cet orateur et se souvient de la même anecdote : « **faut qu'on vous dise tout, bien sûr. Quand on descendait le panier de beurre au fond du puits, bien il y avait le chat qui sentait le beurre au fond du puits et des fois il tombait dedans. Et on sortait le panier de beurre et le chat, c'est-à-dire que autant la viande du chat que le beurre, ça pouvait faire un bon bouillon. Mais ça, ça arrivait très souvent !** ».

A côté de cette technique de conservation du beurre frais, les personnes âgées aiment à rappeler l'existence de « beurre noir » ou « beurre fondu ». Ces souvenirs remontent pour beaucoup à l'époque de leur enfance, si bien que ces personnes relatent une technique non pas personnellement réalisée mais observée chez leurs parents. Les réminiscences sont alors souvent imprécises : « **elles devaient le saler légèrement. Puis elles le mettaient dans des cruches en terre. Heu, en grès. Je crois qu'elles faisaient comme ça. Et le beurre se conservait tant qu'on voulait comme ça. Elles disaient "ah ben faudra qu'on fasse fondre du beurre pour cet hiver". Alors elles en faisaient quelques livres, comme ça** ». Les Bressans qui ont connu ce beurre fondu décrivent ses caractéristiques organoleptiques : « **alors moi, j'étais gamin, je disais à ma grand-mère, "donne-moi une tartine de beurre fondu", ça faisait pas le même goût que l'autre ; ça faisait un peu granuleux, ça ressemble un peu à du miel, comme ça, mais ça n'avait pas le goût de miel, mais en apparence** ». Les résidus de la fonte du beurre formaient des grattons, particulièrement appréciés. Là encore les anecdotes se bousculent : « **en parlant de grattons, à la fin de la guerre, on y faisait encore, fondre du beurre et je me rappelle chez mon père, on avait eu un prisonnier de guerre allemand comme ouvrier agricole. La première fois, qu'il y a eu... on mangeait ces grattons en tartine aussi, c'était marron, le prisonnier il croyait que c'était du chocolat et il était vrai avide de chocolat, il en avait pris. Il faisait une**

gueule, il avait été surpris ! ».

Contrairement à la crème, les souvenirs concernant l'usage du beurre sont unanimes : la production avait pour finalité sa commercialisation. Ce dernier étant réservé à la vente, les interlocuteurs l'associent systématiquement au marché : « **le beurre, il était destiné à être vendu** », « **elles allaient au marché pour vendre le beurre** ». Ce produit, l'un des rares apports financiers du ménage, n'était donc consommé qu'avec parcimonie : « **c'était le petit truc qui était de reste qu'on gardait pour la cuisine** ». Néanmoins, là encore, la situation ayant évolué avec le temps, les informateurs se réfèrent à une époque lointaine pour accentuer ce caractère précieux du beurre, telle cette personne âgée qui, pour prouver la rareté de cette denrée, remonte trois générations, racontant une anecdote concernant la vie chez ses arrière-grands-parents : « **j'ai entendu dire que mon père quand il était gamin, il allait chez son grand-père, et bien la grand-mère elle leur donnait une tartine de beurre et puis un morceau de sucre, c'était un luxe** ».

Le fromage fort : plaisir de la consommation et vagues réminiscences de sa fabrication

Au fromage fort ou pourri sont associés des images fortes de sa consommation et des souvenirs imprécis de sa fabrication.

En effet, les commensaux évoquent avec délectation le souvenir du fromage fort, couramment consommé, l'hiver, dans les fermes, sur des tranches de pain ou des gaufres, en fin de repas : « **autrefois dans les fermes, il y avait sur la table, tout l'hiver, y avait toujours un pot de fromage fort et un pot de paria** ». Cet aliment était source de plaisir culinaire, surtout lorsque les tartines étaient grillées avant consommation. Cette pratique est immanquablement signalée : « **on faisait griller ça sur la braise. Un morceau de pain, sur la braise et puis c'est très bon. Quand il coulait un peu, ça grillait un peu le pain** ». Certains en profitent pour raconter de petites anecdotes : « **à l'époque ils le faisaient griller, y en a qui aimaient qu'il soit grillé, alors ils se faisaient une tartine de fromage fort, ils prenaient une fourchette, ils allumaient le fourneau et puis ils le tenaient à la hauteur des braises, il fallait le tenir à l'envers pour que ça grille le fromage. Alors tout le fromage coulait, quand le fromage coulait, ils se dépêchaient à s'arrêter** ». Nombreux sont ceux, tenant des propos similaires, qui s'interrogent alors sur la technique exacte pour faire griller ce fromage fort, soulignant que tourné face aux braises, c'est-à-dire vers le bas, celui-ci devait couler : « **ils le piquaient à la fourchette, et ils le mettaient sur les braises du fourneau. Mais alors ils le tournaient peut-être dans l'autre sens ? Parce qu'en fondant, ça tombait sur les braises ? Je me rappelle les avoir vus faire... ou alors ils faisaient griller le pain sur la cuisinière et après on étendait comme le pain était chaud ?** ». Ces incertitudes soulignent que les appareils culinaires actuels, en particulier les grills à gaz ou électriques situés au plafond des cuisinières, facilitent grandement cet usage de consommation au point que l'on peut supposer que celui-ci s'est amplifié avec leur diffusion. Il est probable qu'en raison de la pratique actuelle qui consiste, dans la plupart des cas, à le faire griller, les discours aient retenu l'idée que tel était le cas autrefois. Or auparavant, cette pratique ne devait pas être systématique mais plutôt

réservée soit aux enfants, soit aux moments les plus calmes. Un seul interlocuteur a précisé, lors d'un premier entretien que : « **quand on pouvait, quand on était gamin, on le faisait griller mais les grandes personnes n'avaient pas toujours le temps. Mais quand on pouvait le faire griller sur la braise, c'était bon** », puis lors d'un second entretien : « **ils le faisaient pas forcément griller, ils le mangeaient bien comme ça. Dans les fermes, ils n'avaient pas le temps de le faire griller** ». Si les pratiques pouvaient varier d'une ferme à une autre, il est néanmoins probable que les réserves formulées par cet interlocuteur soient valables pour toutes les maisonnées. Pourtant, les personnes ont privilégié le souvenir des tartines grillées au détriment du fromage simplement tartiné. Dans les années vingt, Tortillet a lui aussi mis en avant cette spécificité du fromage fort, et la forme d'hédonisme que suscite sa consommation : « **les gourmets bressans en mettent une couche plus ou moins épaisse sur une tranche de pain entre deux gaufres de sarrasin et font chauffer au four ou sur le fourneau : la pâte devient onctueuse et luisante et c'est un vrai régal** »³⁷⁴. En somme, c'est l'usage de consommation le plus hédonique, celui qui a marqué la mémoire de manière affective, qui est véhiculé par les discours portant sur cet aliment.

Ayant relevé l'hétérogénéité des fabrications domestiques de fromage fort dans le passé, ainsi que le fait que celui-ci est désormais acheté prêt à être consommé, on peut s'attendre à ce que les souvenirs concernant la confection de cet aliment soient incertains. En effet, si tous les interlocuteurs décrivent brièvement le fromage fort comme une préparation à base de divers fromages et autres ingrédients, leur énumération exacte pose problème. Et si dans un premier temps, la description paraît facile (« **on mettait uniquement du fromage de vache ou de chèvre sec et un bouillon de poireau, un peu de vin blanc pour ceux qui en avaient** »), la réponse se complique lorsque sont demandées des précisions sur cette fabrication. Les paroles sont alors confuses, les hésitations nombreuses, les incertitudes avouées : « **je ne pense pas qu'elle mettait du vin blanc** ». Les informateurs se protègent ici derrière des expressions significatives : « je ne me souviens pas », des interrogations « est-ce qu'elle mettait... ? ». Les imprécisions sont fréquentes alors que les souvenirs se sont dissipés.

5.1.1.3. Histoires autour des gaudes

Les gaudes ont marqué les mémoires tant par leur fréquence et les modes de consommation que par les techniques de préparation culinaire, la nature des grains utilisés et les processus de fabrication. Elles évoquent également le maïs, céréale précieuse en Bresse.

Les gaudes sont toujours présentées comme un aliment autrefois infiniment consommé durant tout l'hiver, alors que rares sont les Bressans rencontrés qui en ont réellement tant consommé. Tous se présentent alors comme des exceptions par rapport à cette image d'une nourriture excessivement récurrente. A titre d'exemple, cette Stéphanoise se sent obligée de préciser : « **mais chez nous, on n'en mangeait pas tous les soirs. Parce qu'il y en avait qui, tout l'hiver, mangeaient des gaudes, tous les soirs** ». En fait, les consommateurs, à travers cet aliment, expriment le sentiment

³⁷⁴ Marius Tortillet, 1927-1928, p.78.

d'une alimentation monotone, même si tel n'a pas été le cas de leurs propres pratiques. Ils ont avant tout retenu de cette bouillie un aliment qui occupe largement l'espace alimentaire : l'hiver, elles étaient consommées tous les soirs - ou presque - mais parfois aussi le matin. La réminiscence de cette consommation matinale est souvent associée au souvenir d'un parent âgé, à l'époque présent au foyer : « **ma mère est morte à..., elle est restée longtemps avec nous. Quand on en faisait l'hiver, elle gardait toujours une assiette pour le lendemain, pour le matin. Elle la passait à la poêle, elle mettait un peu de beurre dessus, elle la faisait chauffer. Ou bien elle mettait carrément ce qui restait dans le four** ». Ainsi, concernant cette pratique culinaire, les souvenirs se sont fixés à l'âge adulte et non à l'époque de la petite enfance, alors qu'il est probable que ces interlocuteurs aient, déjà enfants, été témoins de cette préparation.

Etant donné l'importance accordée à l'association des gaudes avec du lait ou parfois avec du vin, il n'est pas surprenant que les Bressans se remémorent inéluctablement cette habitude alimentaire. Contrairement à la consommation réchauffée des gaudes, ce souvenir se fixe plus volontiers à l'époque de leur enfance. Tous se souviennent également avec plaisir de la partie accrochée au fond de la marmite : « **quand ça avait keuillé, collé un peu autour, avec du lait, c'était drôlement bon. Moi j'aimais bien le grillé au fond** ».

Des souvenirs précis sont également rattachés à la fabrication des gaudes. Les veillées collectives, au cours desquelles étaient *dépillés* les épis de maïs, réalisées à tour de rôle chez les voisins, ont marqué les souvenirs. Symbolisant l'entraide et la solidarité villageoise, elles sont évoquées avec nostalgie. Nous ne revenons pas sur les souvenirs de la fabrication des gaudes, déjà relatés dans le chapitre concernant les évolutions de la consommation : les cultivars locaux, le fait que les gaudes étaient confectionnées à partir des épis de maïs exclus de la conservation, les opérations de séchage et de grillage des grains dans le four familial, etc. L'étape qui consistait à porter les grains torréfiés au moulin pour être « **passé à une meule spéciale, une meule en pierre, pour en faire une farine très très fine** » fait émerger des anecdotes portant sur la rémunération du meunier, qui se payait en ponctionnant de la farine dans les sacs, soit pour la vendre soit pour sa consommation personnelle et celle de ses animaux : « **le meunier, quand il passait le grain du petit copain, il en récupérait un petit peu ! Oh mais juste un peu, pas beaucoup ! Dans le temps, c'était lui qui soignait le mieux ses bêtes, au village...** ». Si cet informateur précisa par la suite que le meunier était également rémunéré en espèces, c'est le paiement en nature qui est premier dans ses souvenirs et qu'il véhicule prioritairement. Ce souvenir correspond au statut social accordé à ce personnage au sein de la société bressane.

D'autres informateurs insistent sur l'auto-production et s'attachent à mettre en avant la dimension identitaire, propre à chaque ferme, de cette production : « **parce que dans le temps, on faisait chacun nos gaudes. On faisait griller notre maïs, chacun faisait ses gaudes, on préparait son maïs, alors on le passait au four, après le pain. On passait le maïs dans le four, une fois, deux fois, trois fois, tout dépend comme le four était chaud et après on l'emmenait au moulin et puis il nous faisait nos gaudes quoi** ». Cet extrait d'entretien montre à quel point les gaudes appartenaient à un système dont on souhaite particulièrement entretenir l'image d'autarcie. Par ailleurs, lorsqu'on se

souvent des incidences organoleptiques des variétés de maïs, il n'est pas étonnant que les Bressans remémorent régulièrement la disparition des cultivars locaux et qu'ils insistent sur la diversité variétale d'autrefois.

Enfin, pour quelques interlocuteurs, les gaudes évoquent directement le maïs, céréale déterminante dans l'agriculture bressane. Ils décrivent alors une histoire générale où les souvenirs personnels n'ont plus place. Le discours prend un ton très didactique, ce qui n'exclut pas les commentaires personnels tel le doute sur l'origine américaine du maïs dans l'extrait suivant :

« le maïs était une production qui a d'ailleurs été le vecteur économique de la Bresse. Après son arrivée, soit disant c'est Christophe Collomb qui l'a ramené des Amériques, je veux bien le croire mais enfin, c'est reconnu aux Bressans d'élever de la volaille, de la volaille de Bresse qui est toujours très connue. Et puis d'autre part, ce maïs, c'est une culture très spéciale, maintenant moins maïs dans les temps anciens. [...] Et ça a permis aux Bressans de faire face aux problèmes qui existaient dans les temps anciens, avec ça. Et de faire des échanges avec les provinces voisines, qui n'avaient pas assez à manger. Le blé était très rare, le froment qu'on appelait autrefois, c'était très rare. [...] Et puis il y avait des impôts très lourds, sur les dîmes, sur les, les autres impôts qu'il y avait sur les céréales. Tandis que le maïs c'était une nouvelle céréale, les rois n'avaient pas prévu, donc il n'y avait pas d'impôt dessus. Alors voyez, enfin ça a été, comme je vous ai dit le vecteur économique de la Bresse ».

Ainsi est entretenue l'image du maïs comme aliment salvateur pour cette région.

5.1.1.4. Histoires autour des tartes

Dans tous les esprits, les tartes sont intimement liées au pain, celles-ci évoquant inéluctablement la fabrication du second produit : « **j'ai des souvenirs de galettes parce que j'ai fait du pain pendant... x temps** » déclare, à titre d'exemple, une Stéphanoise. Les Bressans ne manquent pas de signaler comme dans l'extrait suivant qu'il était d'usage de préparer des tartes avec de la pâte à pain : « **jadis dans toutes les fermes, chaque fois qu'ils faisaient le pain, ils faisaient des tartes, bon alors c'était assez simple parce qu'ils prenaient de la pâte à pain, ils remettaient un oeuf ou deux là dedans et puis ils y mettaient un peu de beurre, ou j'en sais rien, un peu de beurre et ça faisait de la pâte qui était quand même meilleure** ». Les hommes, comme dans l'exemple précédent, moins avertis à la pâtisserie, hésitent plus que les femmes sur les ingrédients. Ils ont surtout retenu que les tartes étaient issues de cette pâte à pain, comme par filiation, presque par miracle, tout au moins grâce à une opération qu'ils considèrent comme aisée : « **on faisait une tarte, moi, ma mère, on faisait une tarte mais c'était de la pâte à pain... vite fait, tu prenais une boulette de pain, tu y étendais sur la pelle à enfourner.... On y touillait un coup** ». En devenant briochée, par l'apport de ces ingrédients valorisés, cette pâte levée devenait « meilleure » pour reprendre le terme de l'un des informateurs déjà cités.

La consommation des tartes suscite des souvenirs de réjouissance qu'elle ait eu lieu durant les repas (« ça prolongeait le dîner ») ou à n'importe quelle heure de la journée, puisqu'elles étaient couramment consommées à la sortie du four : « **quand ils faisaient**

du pain dans les fermes, la tarte est défournée la première bien sûr parce que c'est vite cuit, puis ils la mangeaient tout de suite, tout de suite, chaude, comme ça. Quand dans les fermes où il y avait les commis, des bonnes des fois, et ben le patron ou la patronne allaient défourner la tarte "ben tiens, on va manger la tarte !", c'était un moment où ils mangeaient de la tarte, mais tout de suite ». Cette consommation est synonyme de partage, de fusion entre les différents membres de l'exploitation quelle que soit leur situation. Elle apparaît comme une pause, accordée par les exploitants, durant le travail quotidien. Les patrons prenaient soin de n'oublier personne : « **Chez T., j'ai été deux ans là-bas domestique. Chaque fois qu'ils faisaient une journée de pains, ils faisaient une tarte. On avait toujours un bout de tarte au milieu de la matinée, à neuf heures, neuf heures et demie. On allait au bois. En partant le lundi matin, c'était encore souvent le lundi qu'ils faisaient le pain, ils portaient le lundi matin au marché, ils nous portaient un morceau de tarte en partant au marché. C'était comme ça. On était content, y avait toujours un morceau ».** Les tartes étaient un plaisir tout à la fois extraordinaire - qui sort de l'ordinaire - et courant puisque les personnes âgées soulignent la fréquence de cette consommation : « **on en mangeait tous les huit, dix jours ».**

Enfin, les informateurs se souviennent que, comme aujourd'hui, la vogue était l'occasion de préparations exclusives. La pâte était alors mieux soignée (elle était spécialement faite pour la préparation de la tarte et non travaillée à partir d'une pâte à pain), l'appareil spécifique (certaines tartes, dont la garniture demandait plus de préparation ou l'emploi d'ingrédients habituellement réservés à la vente, étaient exceptionnellement élaborées), le nombre et la diversité des tartes plus élevés. Alors que cette fête tend à être moins célébrée, les Bressans, pour souligner l'importance qu'elle représentait autrefois, rappellent l'abondance alimentaire qui la caractérisait, évoquant la nécessité d'un ordre de consommation : « **on faisait trois tartes pour la fête, on faisait la tarte pour manger tout de suite, qui est celle au quemô parce qu'elle se conserve pas bien, on en faisait une au vincuit et on en faisait de la sèche, qu'on mangeait en fin de semaine ».** Par la présence de nombreuses tartes, la vogue est présentée comme étant, autrefois, un moment d'exception.

5.1.1.5. Histoires autour des charcuteries

L'évocation des charcuteries en Bresse conduit les informateurs à citer de manière unanime le boudin et le lard, puis, de manière un peu moins spontanée le civier, les boulettes ou les saucissons. D'autres produits, pourtant préparés à partir du porc, ne sont que rarement cités : tel est le cas de la graisse de porc fondue, utilisée en cuisine. En définitive, les souvenirs portent rapidement sur les porcs en tant qu'animaux et sur leur élevage, ainsi que sur « le jour du cochon », moment de son abattage.

L'élevage de porcs pour l'auto-consommation

Les Bressans soulignent inéluctablement la présence d'un ou quelques porcs dans toutes les fermes : « on élevait toujours un cochon ». Le fait que cet animal soit prioritairement cité parmi les animaux domestiques, au détriment des chèvres, des lapins ou des volailles autres que les gallines qui ne sont jamais spontanément évoqués, révèle l'importance

qu'il a représenté dans le système agricole et alimentaire local et la place qui lui est encore accordée dans les mémoires. Ce souvenir a d'ailleurs été transmis aux jeunes générations qui racontent à leur tour l'étendue, autrefois, de cette pratique d'élevage. Pour appuyer son propos concernant l'importance dans le passé des porcs en Bresse - région dont il n'est pas originaire -, un trentenaire fait appel à son sens de l'observation : « **en Bresse ça a toujours été le cochon partout, tout le monde faisait son cochon là. [...] En Bresse, chaque ferme, tu regardes, y a des loges à cochon. Tandis que tu regarderas en haut, comme à Simandre, [dans le Revermont], chez mes parents, il n'y avait pas de loges à cochon. [...] Ici [en Bresse], y a un bâtiment de four et y a les loges à cochons** ». Suit alors la description des diverses loges à cochons dans les fermes voisines et la manière dont chacun les a transformées pour une utilisation actuelle : un garage pour la voiture, un rangement pour des sacs, un abri pour un chien, des lapins ou des vaches.

L'élevage de porcs pour la commercialisation est rarement évoqué par les Bressans. Les réminiscences portent plus systématiquement sur l'auto-consommation. Dans les souvenirs, le porc est avant tout l'animal nourri pour la consommation domestique : « **tous les hivers, ils tuaient un porc, suivant l'importance de la famille, un porc ou deux, ça dépend. Au saloir, allez, hop** ». En raison de l'importance des porcs dans l'alimentation, les récits des Bressans convergent autour de l'abattage du porc et des pratiques qui y sont attachées.

Le « jour du cochon »

« Le jour du cochon », jour où l'on sollicitait le tueur ou boucher de campagne, occupe en effet une place importante dans les souvenirs. Les Bressans décrivent de manière consensuelle cette journée, mettant en évidence quelques moments forts. Tels qu'ils sont formulés, les souvenirs font ressortir une grande efficacité du travail ainsi que l'aspect ritualisé de cette journée. Les interlocuteurs soulignent la rigueur dans l'organisation du travail : « **quand le cochon était tué, ouvert, nettoyé et tout, et ben il faisait le boudin. Mais par exemple après, il s'arrangeait, il avait toujours beaucoup de cochons à tuer quand c'était l'hiver, donc il le tuait, il faisait le boudin et après il partait découper celui qu'il avait tué la veille. Oui il laissait refroidir la viande. C'était bien plus joli, les morceaux étaient bien plus faciles à couper, d'une part, parce que la viande s'était rassise un petit peu, elle était plus ferme, tandis que tout de suite, elle ne se tient pas la viande, alors... Il faisait toujours comme ça. Oui, il restait le matin chez nous et l'après-midi, il allait ailleurs travailler le cochon de la veille** », « **le boucher qui faisait ça, quand il avait tué son cochon, il l'ouvrait et puis il le laissait pendu et puis après il nettoyait les boyaux parce qu'il fallait les nettoyer et après une fois que les boyaux étaient nettoyés, on faisait le boudin. Et après on mangeait. Et après, il découpait le cochon. Il faisait toujours avant le dîner, le boudin** ». L'insistance avec laquelle cet informateur précise le nettoyage des boyaux vient probablement du fait qu'actuellement ceux-ci sont achetés déjà nettoyés. Ainsi, la description des actions du passé - ce qui est mis en avant - dépend de critères contemporains et de la volonté d'accentuer les différences, comme c'est le cas ici, ou au contraire de prouver la similitude. Si l'organisation du travail pouvait varier d'un tueur à un

autre, les informateurs se souviennent surtout d'un ordre précis des tâches. La découpe du porc suit un découpage strict du temps : les actions qui se déroulent avant le repas, ou le premier jour, s'opposent à celles qui ont lieu après ou le second jour. A cette rigueur temporelle, les Bressans ajoutent une répartition stricte des tâches et différencient le travail qui incombait aux femmes et celui qui relevait des compétences du tueur : « **lui, il tuait le cochon, il le dépouillait, il faisait les saucissons, il faisait le boudin mais il ne faisait jamais le civier. C'est la fermière qui faisait le civier** ». Ce partage fait l'objet d'un consensus particulièrement affirmé concernant le boudin : tous les informateurs se souviennent que « **c'était la spécialité du tueur** », « **c'était l'affaire de celui qui tuait le cochon** ». La fabrication de cette charcuterie était interdite aux femmes qui ne se seraient pas avisées de le faire : « **le boudin, on ne touchait pas** » déclare l'une d'entre elles. Cette répartition sexuelle des tâches est bien spécifique à la Bresse puisque dans d'autres régions ce sont les femmes qui se chargeaient habituellement de sa confection³⁷⁵.

Les tueurs tenaient une place fondamentale dans l'économie domestique. Peu nombreux (leur nombre a souvent été évalué à un ou deux par commune), évoluant dans des cercles de relation précis et revenant chaque année une à deux fois dans chaque ferme, les anciens agriculteurs se souviennent particulièrement bien d'eux. Ils en ont souvent cité nominativement un ou plusieurs, qu'ils aient exercé ou non sur leur exploitation, dans leur commune ou plus loin. Il n'est pas surprenant, compte tenu de l'importance des charcuteries dans le régime alimentaire de l'époque, que les bouchers aient particulièrement marqué les mémoires, que ce soit de manière positive, pour la qualité de leur travail, ou de manière négative lorsqu'ils étaient peu compétents. A propos de l'un d'entre eux, un ancien agriculteur précise : « **il n'était pas trop réputé parce qu'il ne réussissait pas trop bien ses saucissons** », ce qui sous-entend que certaines fois, ses charcuteries ne se seraient pas bien conservées. En faisant appel à lui, les agriculteurs redoutaient de perdre leur réserve annuelle de viande.

Dans la description de l'abattage du porc et de la transformation de la viande en charcuterie, la mort de l'animal n'occupe qu'une place restreinte : elle est citée, sans détail, au même niveau que les autres opérations : « **il tuait son cochon, il buclait, il raclait, il ouvrait et ça c'était fini vers les onze heures, il rentrait dans la cuisine, il nettoyait les boyaux et puis il faisait les boudins** ». Mais le cri du cochon est souvent relaté pour évoquer cette mise à mort : « **je me souviens de ce cri...** ». Néanmoins, à plusieurs reprises, lors de rencontres amicales, nous avons été témoin de conversations entre personnes âgées portant sur l'abattage des animaux (porcs mais aussi lapins, oies, canards, poulets, etc.) par leurs propres parents ou grands-parents. Celles-ci laissaient entendre que les techniques étaient fort différentes des leurs et qu'ils les considéraient comme particulièrement cruelles. Ils se souviennent que les porcs n'étaient pas assommés avant d'être saignés, mais qu'ils étaient attachés avec un bâton dans la bouche, que les canards, parfois préalablement saoulés, continuaient à courir la tête coupée et que les lapins étaient éborgnés. Ainsi, le rapport à la mort de l'animal évoluant, chaque génération porte un regard suspicieux sur celle qui l'a précédée.

³⁷⁵ Tel était le cas à Minot (Yvonne Verdier, 1979, p.33 et 35).

Gestion des productions périssables créatrice de lien social

Enfin, les Bressans ne manquent pas de décrire, souvent avec nostalgie, la pratique du don qui suivait l'abattage du porc : « ***c'était une tradition, quand même parce que chaque ferme tuait le cochon à la fin de l'année. Ces abats, disons, comme le boudin et autre, ça en faisait trop pour manger et il fallait que ça se mange rapidement, on n'avait pas de frigo, on n'avait pas de moyen de conservation. Alors on allait dans la famille, on distribuait aux voisins. [...] Et quand lui, il tuait, il nous en amenait un*** ». Comme dans cet extrait, les interlocuteurs associent cette pratique tout autant à un moyen de conservation qu'à une démarche d'entraide et de convivialité. En effet, comme pour le beurre, les personnes âgées rappellent qu'avant l'introduction massive des réfrigérateurs et plus encore des congélateurs, la question de la conservation des productions était centrale. Cet échange est présenté comme un moyen de gestion du périssable, l'abattage d'un porc représentant une quantité massive de viande. Le sens de cette pratique est clairement explicité : « ***c'était une façon d'y conserver finalement*** ». Lors de cette distribution, chaque famille est prise en considération en fonction du nombre de ses membres : « ***si on donnait dans une famille qui était nombreuse, on leur faisait un plat de civier, si c'était la veuve du coin, on lui en faisait une assiettée à elle*** ». Néanmoins si les souvenirs se focalisent sur le contenu de cette « assiette », sa régularité ou la taille des familles, les informateurs passent sous silence de nombre total des bénéficiaires. Tout se passe comme si l'importance de l'acte résidait uniquement dans cet échange avec le reste de la communauté, avec l'extérieur, peu importe l'identité exacte des individus et leur nombre. Par ailleurs, si cet échange est présenté comme un moyen de conservation, les Bressans omettent de préciser l'emploi, pourtant courant, de bocaux pour stériliser et stocker certains morceaux.

Notons que si les Bressans évoquent cette fricassée comme une pratique étant sur le point de disparaître, ce sentiment était déjà ressenti au début du siècle puisque Corcelle en 1904 tenait des propos équivalents : « ***par les chemins givrés et glissants, la ménagère, portait "le boudin" dans toutes les maisons amies. C'était une "politesse" qui se rendait avec régularité ; pendant plusieurs semaines on faisait bombance avec ce met si bien préparé ; quelques châtaignes et du vin blanc, pétillant dans les verres complétaient la fête. C'est peut-être une de ces joies innocentes qui sont en train de disparaître*** »³⁷⁶.

Le civier et le boudin

Concernant le civier, les consommateurs se souviennent d'une fabrication particulièrement longue. De plus, étant donné l'importance accordée actuellement à la taille des morceaux pour différencier les fabrications domestiques des fabrications commerciales, il n'est pas surprenant que tous insistent sur cette caractéristique de la découpe de la viande : « ***quand on faisait le civier, on y coupait en petits morceaux comme le pouce à peu près*** ». A nouveau, cet exemple montre comment la mémoire

³⁷⁶ J. Corcelle, 1993 (1904), p.68-69.

sélectionne les souvenirs et insiste sur certains aspects en fonction de critères contemporains. Néanmoins, concernant ce produit, les souvenirs les plus lointains se mélangent intimement avec les plus récents, les interlocuteurs n'employant que rarement l'imparfait. Ici, peu d'anecdotes sur les parents ou les grands-parents viennent ponctuer la profondeur historique de ce produit.

La composition du boudin est souvent précisée par les Bressans : « ***on mettait, on faisait cuire un petit peu de riz, on mettait des épinards quand on en avait, c'était très bon, ils aimaient bien quand on mettait des épinards, du persil, qu'est-ce qu'on mettait ? des oignons, beaucoup de crème. Oh toujours de la crème quoi*** ». En effet les interlocuteurs n'omettent jamais de citer ni la crème ni le riz ou éventuellement la semoule, cuits dans du lait puisque à Saint-Etienne-du-Bois, l'un ou l'autre était employé dans la fabrication : « ***c'était peut-être une histoire de goût. Y en a bien qui ne mettaient pas de riz et qui mettaient de la semoule*** ».

5.1.1.6. Histoires autour des volailles

Tout comme les charcuteries, les volailles éveillent chez les Bressans un grand nombre de souvenirs pourtant sur l'élevage de ces animaux. Ceux-ci se souviennent d'une activité féminine dont les productions étaient peu consommées mais réservées à la commercialisation.

Une activité féminine

Les personnes âgées soulignent, de manière explicite ou implicite (par exemple en citant leur mère ou leur grand-mère à propos de cette activité), que l'élevage de la volaille était pris en charge par les femmes. Ce sont elles qui les nourrissaient, les surveillaient et contrôlaient la reproduction en sélectionnant les coqs. Ainsi, l'un des informateurs précise : « ***moi j'ai vu ma mère venir chercher des coqs à Pommier par exemple. La volaille, tu changeais, tu allais chercher un coq chez une voisine...*** ». Les fermières portaient une attention toute particulière aux poussins : « ***je me souviens les petits poussins, quand ils venaient d'éclore et bien on leur donnait de la mie de pain braisée, on leur faisait tremper dans du lait, heu, on leur donnait du riz, on leur faisait cuire des oeufs, cuits durs, on les fraisait bien pour qu'ils puissent manger*** ».

La castration des poulets, destinés à devenir des chapons, était également réalisée par une femme, « la chaponneuse », qui se déplaçait de ferme en ferme. Celle qui a exercé à Saint-Etienne-du-Bois, alors âgée de plus de quatre-vingts ans, précise « ***j'opérais à la méthode bressane. On chaponne quand ils ont un développement sexuel qu'on voit à la crête. J'en ai fait 8 000. Vous vous rendez compte ?*** ». Ce chiffre, qu'elle déclare avec fierté mais qui paraît dérisoire au regard des quantités actuelles de poulets chaponnés chaque année³⁷⁷, est répété par les membres de la

³⁷⁷ A titre indicatif, aujourd'hui le nombre de chapons déclarés sur la zone d'appellation dépasse chaque année les 20 000. La technique du chaponnage a d'ailleurs évolué. Alors que les testicules étaient retirées sur des sujets âgés de quatre à cinq mois, en opérant sur le dos, la nouvelle méthode se pratique sur des sujets beaucoup plus jeunes, ayant entre huit et quatorze semaines, et nécessite deux incisions latérales nettement plus petites.

communauté qui le véhiculent comme témoin d'une époque : « **elle en a chaponné au moins 8 000** » entend-on souvent dire de cette femme.

Une production commercialisée, peu consommée

Les personnes âgées véhiculent, à propos des volailles, l'image d'un aliment très peu consommé : « **on n'en faisait pas un abus !** ». Elles soulignent qu'elles étaient essentiellement destinées à la commercialisation : « **les Bressans, ils élevaient de la volaille, bien sûr, pour la vente, pour faire de l'argent** ». Les fermières contrôlaient l'élevage afin de pouvoir en porter régulièrement à vendre sur le marché : « **les bonnes femmes se débrouillaient pour avoir un carré tous les huit jours, tous les quinze jours pour emmener au marché, alors là, ça faisait de la volaille, y avait des poules qui couvaient tout le temps et dès qu'il y en avait une qui couvait, on lui mettait dix-huit oeufs** ».

Les Bressans ne manquent pas de raconter le poids considérable de la volaille de Bresse - au côté du beurre et des oeufs - dans l'économie domestique : « **la volaille de Bresse, c'était un gros atout pour les fermières bressanes. Y en a qui payaient leurs redevances pratiquement qu'avec ça** ». Ils précisent qu'autrefois grâce à cette production, les fermières participaient, en nature, à la redevance des baux ruraux : « **j'ai entendu dire, moi, jadis, y avait beaucoup de fermes qui appartenaient à des propriétaires, à la bourgeoisie, et bien souvent dans les bail (sic), le fermier devait payer une tranche de fermage, il devait donner des fois deux ou trois chapons à Noël et il devait donner tant de livres de beurre** ». Beaucoup ajoutent à la liste des productions à fournir aux propriétaires des poulets ou des poulardes mais entretiennent généralement un flou sur le nombre : « **on devait fournir tant de poulardes ou tant de chapons aux propriétaires** ».

Par ailleurs, les femmes tiraient un revenu conséquent des ventes de volailles sur le marché. Il s'agissait de l'une des rares entrées monétaires dans le ménage. Celui-ci leur permettait de subvenir aux dépenses de la ferme : « **le beurre, les oeufs et quelques poulets quoi, ça servait à acheter les frais du ménage** ». Néanmoins, la nature des dépenses acquittées grâce à cet argent varie selon les informateurs. Certains citent les achats courants nécessaires à l'entretien de la maison et les besoins humains (par exemple « **elles allaient payer un sac de maïs au grainetier** »), d'autres évoquent des dépenses plus conséquentes : « **ils achetaient du matériel avec, ça faisait des sous !** », d'autres enfin considèrent que l'essentiel des achats de la ferme était réglé ainsi. Le poids économique de cette activité féminine est raconté sous forme d'histoires anecdotiques aux jeunes générations : « **je connais une maison chez nous, que je ne peux pas citer, mais un jour est arrivée à la maison une belle-fille qui allait dans les champs et qui poussait les domestiques au boulot. Et le père a dit comme ça "tu ferais mieux de rester à la maison parce que moi, ma femme, c'est elle qui faisait tous les frais par l'élevage de la volaille, par le beurre et les oeufs. Elle payait tout jusqu'au ferrage du cheval". L'habileté de la maîtresse de maison était essentielle** ».

Parmi les volailles, les poulets, les chapons et les poulardes étaient bien sûr les plus importantes, mais certains Bressans ajoutent les pigeons. Ils se souviennent qu'ils étaient particulièrement soignés dans les petites exploitations où ils représentaient un

supplément non négligeable au revenu. Si un Stéphanois, à l'époque fils d'agriculteurs assez aisés, déclare que l'argent des pigeons revenait aux enfants, son épouse, issue d'une petite ferme, semble choquée et se défend : « **on n'en a jamais vu la couleur chez nous !** ». Elle souligne avec admiration que « **chez mes parents, on s'en occupait bien des pigeons** » et précise qu'ils les nourrissaient avec du blé, des pois, des fèves et du maïs, « **une race de maïs avec des grains petits** ». Son époux reconnaît que chez ses parents une moindre attention était portée à ces volailles : « **ils mangeaient comme les poulets** ».

Il ressort de ces histoires incontournables que les récits portant sur l'alimentation bressane d'autrefois font émerger l'image d'un système autarcique, ce qui semble particulièrement valorisé aux yeux des interlocuteurs. Les souvenirs des Bressans se focalisent sur l'idée d'une économie qui se suffisait à elle-même. Ils décrivent, au sein d'une Bresse autarcique, des domaines tournés vers l'auto-production. La Bresse est en effet présentée comme permettant de satisfaire tous les besoins de ses habitants (« **nous, on produisait tout sur notre région** »). Quant aux fermes, elles ont les moyens de vivre quasiment repliées sur elles-mêmes. D'ailleurs, les personnes âgées soulignent la faiblesse, à l'époque, du réseau routier ; pour argumenter la consommation des seuls fromages domestiques, l'une d'entre elles déclare, de manière effrénée, qu'à l'époque de son enfance : « **les routes n'étaient pas encore nées** » ! Par ailleurs, la présence, dans presque toutes les exploitations, d'un four et d'un puits n'échappe à personne. Elle témoigne de l'indépendance de ces fermes, souvent isolées ou regroupées en petits hameaux.

« **On vivait avec les produits de la ferme** » répètent les personnes âgées, laissant entendre, selon les occasions, une certaine monotonie de l'alimentation (« **dans la nourriture y avait pas cette fantaisie qu'on a maintenant** »), le peu d'exigence des consommateurs (« **on se contentait du beurre qui se fabriquait quand même sur place** ») ou encore le poids de l'autoconsommation dans le système alimentaire. Il semble que ce soit surtout sur cette dernière idée que les interlocuteurs insistent, puisque le terme explicite d'« autarcie » est lui-même souvent employé : « **y avait quand même, il faut toujours le dire ça, que en Bresse, on avait quand même cet esprit de vivre un peu en autarcie, on vivait avec ce qu'on avait et puis c'est tout** ». Si cette interlocutrice relativise son propos par l'adverbe « peu », elle déclare préalablement vouloir diffuser largement cette idée !

Afin de renforcer la cohérence de ce système autarcique, les Bressans s'accordent à affirmer que les achats n'étaient qu'exceptionnels. Ils portaient sur certains produits bien précis, des produits d'épicerie en particulier. A l'inverse, certains produits ne faisaient jamais l'objet d'une acquisition financière. Il s'agit essentiellement des fruits et légumes : « **je n'ai jamais vu acheter des pommes chez moi, quand j'étais jeune** », « **ma mère n'a jamais acheté une salade** ». Nous avons pu constater que cette autonomie est toujours considérée comme un privilège.

Ce repli alimentaire correspond à un système autarcique plus général, s'appliquant également aux hommes. Les Bressans reconnaissent que les déplacements étaient peu fréquents et la méfiance grande vis-à-vis des personnes extérieures à la communauté. A titre d'exemple les mariages étaient généralement contractés entre époux d'une même

commune, suivant le proverbe, cité avec autodérision mais néanmoins présent dans les mémoires à Saint-Trivier-de-Courtes : « **mieux vaut prendre du fumier de chez soi que du terreau loin de chez soi** » ! Par ailleurs, la notion d'identité locale correspond chez les Bressans à une localisation particulièrement exiguë puisque lors des entretiens nombre d'entre eux ont déclaré ne pas être d'ici alors qu'ils étaient originaires d'une commune voisine ou même d'une autre ferme de la même commune. Dans leur esprit, la question « **êtes-vous d'ici ?** » s'appliquait à l'exploitation elle-même dont l'un des deux partenaires était d'ailleurs souvent originaire.

5.1.1.7. Pour conclure : la construction des récits sur l'alimentation du passé

Il ressort de ces récits sur l'alimentation du passé à la fois leur ambivalence affective, leur caractère globalement atemporel ainsi que la dimension collective de ces souvenirs.

Agréables réminiscences et fâcheux souvenirs

Tzvetan Todorov, à propos des comportements quotidiens en situation extrême (à partir d'enquêtes sur l'Occupation en 1940-1944 dans le Cher), déclare « **que la majorité des témoins semblent obéir, dans leurs récits, à une règle inconsciente que l'on pourrait formuler ainsi : on se souvient avant tout du bien que l'on a fait et du mal que l'on a subi. Les événements désagréables, ceux dont l'évocation ne permet de s'accorder ni le rôle de héros ni celui de victime, se trouvent frappés d'oubli** »³⁷⁸. Concernant l'alimentation, domaine fortement marqué par l'affectif, les récits sont plus ambivalents : ils relatent à la fois d'agréables réminiscences et de fâcheux souvenirs. Les discours éveillent des sentiments de nostalgie envers des aliments et des pratiques dont on met en avant les aspects positifs. Les personnes âgées se souviennent avec mélancolie du « pain d'autrefois », des « haricots d'antan », des tartes de leur enfance ou des gaudes faites avec du maïs de pays ; elles manifestent clairement des regrets pour ces aliments révolus qui procuraient un certain hédonisme alimentaire : « moi j'aimais bien... », « qu'est-ce que c'était bon », « alors je me régalais », etc. Mais ces récits portent aussi la satisfaction face à la disparition de certains aliments peu appréciés et non désirés. Les narrateurs tiennent donc également un discours très négatif sur certaines pratiques alimentaires du passé. Ils rappellent le manque de diversité dû entre autres à l'obligation de manger ce qui était à disposition. A titre d'exemple, si certains mangeurs se souviennent avec plaisir du repas qui suivait l'abattage des porcs, d'autres reconnaissent en avoir souffert durant leur enfance : « **le dimanche après, y avait le repas de cochon. Moi, j'en ai un souvenir... moi je ne digérais pas le cochon, alors j'étais malade. Et puis j'allais quand même, je disais, mais je ne sais pas pourquoi que j'allais ? Enfin, avec mes parents, je pense il y avait pas le choix, fallait y aller comme tout le monde. A chaque fois, moi je vomissais ...** ». De manière générale, ces récits sur l'alimentation du passé valorisent donc à la fois les souvenirs d'une « alimentation plaisir » et ceux d'une « alimentation contrainte ».

Des récits atemporels

³⁷⁸ Tzvetan Todorov, 1995, p.105.

Dans son ouvrage consacré à la relation que les habitants de Minot (Châtillonnais) entretiennent avec le temps, Françoise Zonabend souligne que « **la mémoire collective travaille selon un mouvement cyclique qui tend constamment à retrouver la permanence, à recréer l'immuable, l'immémorial et à fonder, de la sorte, sa propre durée. Une durée immobile, comme si pour continuer à exister identique à elle-même, la communauté avait besoin de s'appuyer sur un passé toujours identique où s'effacent [...] les cahots de l'Histoire, les péripéties de la modernité. Le présent, temps désordonné, incohérent, bouleversant, est reconstruit en fonction du passé, temps persistant, stable, ordonné ; un temps hors de l'atteinte du Temps** »³⁷⁹. Cette représentation d'un passé identique, uniforme qui construit, par opposition, le présent apparaît avec toute sa force dans le domaine de l'alimentation.

En effet, les récits portant sur l'alimentation du passé ont très souvent un caractère atemporel. Conjugués à l'imparfait de l'indicatif, ils se situent d'emblée dans un passé indéterminé et extensif, les informateurs prenant rarement le soin de préciser une période. Et lorsque sont prises certaines tentatives d'énonciation temporelle, lorsqu'une date est apportée, rien n'empêche le récit de sauter brusquement dans une autre époque, laissant l'auditeur dans l'incertitude. Les termes « du passé », « d'autrefois », « des temps anciens », « d'avant », etc. expriment toute la difficulté - mais peut-être aussi toute l'inutilité - à percevoir des périodes spécifiques, à décrire une époque clairement définie, à dater le familier, c'est-à-dire à se référer à un temps objectif ; ils englobent dans un même terme tout ce qui n'est plus d'actualité, qui ne présente pas un caractère clairement contemporain.

Fixer une période, lors des entretiens, pour en demander la description des pratiques alimentaires paraît pour cela illusoire, les réminiscences associées à chaque aliment se fixant à des époques différentes, celles qui conviennent le mieux à la mémoire collective. A titre d'exemple, les souvenirs significatifs concernant le beurre portent sur son image de produit de luxe et la prééminence de sa commercialisation sur la consommation qui prévalaient au début du siècle. Les Bressans font alors référence à leurs parents ou grands-parents dans des histoires caractéristiques sur ce produit. De la paria, les mémoires ont retenu un moyen de réduction des fruits sans sucre qui a permis de les conserver pendant la guerre : c'est à leur propre enfance que les personnes âgées font référence. Les charcuteries rappellent l'élevage des porcs pratiqué par les retraités agricoles lorsqu'ils étaient en activité : c'est durant une période plus proche que se situent alors leurs souvenirs. Cette alimentation renvoie donc à un passé mouvant, en fonction des individus (de leur histoire et de leur âge en particulier), des messages à faire passer, des produits concernés : elle se situe quelques années en arrière, dix années voire une cinquantaine, une centaine ou bien plus encore. Elle convoque autant les souvenirs de leurs propres activités et observations que celles de leurs parents, de leurs grands-parents voire de leurs « voisins », qui prennent alors la place d'ancêtres hypothétiques, et même mythiques. Cette indétermination est lisible dans les récits au travers de l'emploi des pronoms personnels : les locuteurs passent parfois indifféremment de la troisième personne du pluriel, désignant souvent la génération de leurs parents ou de leurs grands-parents, à la troisième personne du singulier « on », laissant entendre

³⁷⁹ Françoise Zonabend, 1980, p.222.

qu'ils s'incluent alors dans l'histoire qu'ils relatent. Ce flou peut être interprété comme l'inanité à différencier ce qui relève d'une histoire personnellement vécue d'une histoire collective, véhiculée et entretenue par la communauté, et à laquelle on adhère. Dans ces représentations de l'alimentation du passé se fondent intimement les souvenirs personnels des orateurs et ceux de la mémoire collective.

De toute évidence, la nature même de la nourriture rend difficile les datations. En effet, en raison de sa fréquence et de sa familiarité, la nourriture n'est que rarement événementielle. Elle repose sur une pluri-quotidienneté qui rend difficile les repères chronologiques. Elle fonctionne par d'infinies répétitions, au sein desquelles s'inscrivent d'imperceptibles innovations. Les évolutions ne sont, la plupart du temps, jamais brutales ; le corpus alimentaire et les pratiques ne se modifient que progressivement, lentement, par maints essais et tentatives. Ce n'est que plusieurs années après que l'évolution sera reconnue et évidente. Dans un tel contexte, il est très difficile pour la mémoire de préciser une période pour chacune de ces pratiques alimentaires. Néanmoins, certains événements de la vie apportent des repères temporels et aident à dater et préciser les changements alimentaires : une guerre, la mort d'un parent (« quand ma mère était chez nous... »), le départ à la retraite qui marque des activités personnelles différentes, une maladie qui oblige des modifications nutritionnelles, etc. Les mariages, en raison de leur caractère ostentatoire, sont non seulement des moments qui marquent la mémoire mais aussi des occasions d'innovations notables et donc datables. Par ces moments remarquables, des périodes de pratiques alimentaires différentes se révèlent aux yeux des consommateurs. Par ailleurs, les souvenirs alimentaires sont fortement liés à des événements affectifs. Ainsi la découverte d'un aliment peut être immanquablement associée à la personne l'ayant fait connaître : « **la première fois qu'on a mangé du civier de sanglier, c'était chez Gabi P., y a plus de dix ans** » se souvient une Stéphanoise.

Finalement, il semble que dater les pratiques alimentaires ne présente que peu d'intérêt aux yeux des consommateurs. La fonction de ces histoires est avant tout de fixer les caractéristiques de l'alimentation traditionnelle, qui opposent un avant et un maintenant, des pratiques du « passé » et des pratiques du « présent ». Elles visent, quelle que soit leur profondeur historique, à donner du sens aux aliments consommés aujourd'hui.

Entretien de la mémoire collective

Les récits sur l'alimentation du passé laissent percevoir une cohérence générale dans l'énonciation. Les informateurs insistent sur les mêmes éléments, précisent les mêmes détails, emploient des phrases souvent similaires jusqu'à paraître stéréotypées. En fait, ces souvenirs relèvent d'une mémoire collective, partagée et entretenue par la communauté, ce qui leur donne une certaine homogénéité. Résumant la pensée de Maurice Halbwachs, Paul Ricoeur écrit que « **pour se souvenir, on a besoin des autres** »³⁸⁰. En effet, Halbwachs a montré que la mémoire collective se perpétue grâce aux pratiques mises en oeuvre et aux récits racontés par les membres du groupe. Il

³⁸⁰ Paul Ricoeur, 2000, p.147.

souligne, à propos des noms au sein des familles, mais ceci est valable pour tout souvenir, qu'» ***un homme qui se souvient seul de ce dont les autres ne se souviennent pas ressemble à quelqu'un qui voit ce que les autres ne voient pas. C'est, à certains égards, un halluciné, qui impressionne désagréablement ceux qui l'entourent. Comme la société s'irrite, il se tait, et à force de se taire, il oublie les noms qu'autour de lui personne ne prononce plus*** »³⁸¹.

En Bresse, un certain nombre de cadres participent à la construction et l'entretien de cette mémoire collective autour de l'alimentation. Nous pensons en particulier aux associations villageoises, à connotation patrimoniale, telle que l'association de Saint-Trivier-de-Courte ou la Maison de pays en Bresse à Saint-Etienne-du-Bois qui rassemblent un nombre important de bénévoles. Ces structures sont des lieux de rencontre où les souvenirs sont stimulés. Ces derniers font l'objet de discussions, d'échanges, de confrontations et se voient cadrés par le groupe. Chacun réveille, enrichit ou évince ses propres souvenirs en fonction de cette mémoire collective en construction. Ces associations mènent des actions qui participent à l'entretien de cette mémoire collective : rédaction d'articles et d'ouvrages, expositions, visites commentées (les guides bénévoles apprennent ce qu'ils doivent dire lors de ces visites et se conforment à un discours plus ou moins convenu), élaboration de cassettes vidéo, démonstrations diverses (cordes, vannerie, etc.), fêtes collectives sur lesquelles nous reviendrons ultérieurement, etc. Le domaine de l'alimentation est souvent mis en avant dans ces démarches de restitution de la mémoire collective³⁸². Notons qu'au sein de ces actions, certaines entraînent, plus que d'autres, la fixité de la mémoire collective. En effet, les écrits ou les cassettes vidéo qui proposent une vision statique du passé ne permettent pas autant que les démonstrations ou les fêtes les variations et l'évolution de cette restitution de la mémoire collective.

5.1.2. Sentiment d'altérité alimentaire

L'alimentation est un critère culturel discriminant. De nombreux travaux ont révélé le rôle de la nourriture comme vecteur de l'identité collective. Nous pensons tout particulièrement à ceux d'Igor de Garine (1979), de Mary Douglas (1979) et de Manuel Calvo (1982). Le système alimentaire - aussi bien les substances consommables considérées comme aliments par la société que les modes de préparation et de consommation spécifiques - sert de repère culturel pour les membres de la communauté. Cette identité alimentaire est fortement liée au sentiment d'altérité alimentaire c'est-à-dire au « ***sentiment de la différence (d'être un autre) dans la pratique alimentaire ; c'est n'avoir pas un "soi-alimentaire" semblable aux autres*** »³⁸³. Au sein de chaque corpus alimentaire, un ou quelques aliments marquent, plus que les autres, la différence et participent à

³⁸¹ Maurice Halbwachs, 1994 (1925), p.167.

³⁸² Voir par exemple l'ouvrage *C'était hier* (1995) rédigé par l'association Maison de pays en Bresse et qui consacre un chapitre à « la nourriture ».

³⁸³ Manuel Calvo, 1982, p.425.

l'émergence de ce sentiment d'altérité. Les liens entre ce ou ces aliments et le groupe social sont parfois si intenses qu'il y a assimilation entre les deux : la simple évocation de l'aliment consommé rappelle le groupe et inversement celle du groupe ramène la pensée vers l'aliment. Ces aliments sont revendiqués par les membres de la communauté comme spécifiques de leur alimentation. Pour désigner ces aliments emblématiques, nous reprenons à Manuel Calvo l'expression de « plat-totem » qu'il définit comme « **un plat ethnique (c'est-à-dire culturellement très spécifique) qui, à la suite de l'émigration, va subir une revalorisation culturelle** »³⁸⁴ et que nous considérons comme recevable au-delà des situations de migration. En effet, cet auteur précise que ce plat-totem « **se dégage de la confrontation entre les différents styles alimentaires au point de pouvoir devenir, à l'occasion, "l'objet médiateur" d'une identité** »³⁸⁵. Or quel que soit le contexte alimentaire, il semble que chaque groupe mette en avant un ou quelques aliments emblématiques, servant de médiateur de l'identité. Ces aliments subissent un véritable investissement de la part du groupe qui les charge d'exprimer son identité culturelle.

Comme en raison du principe d'incorporation et de la loi de la contagion, les mangeurs, en terme de représentation, s'approprient non seulement les propriétés physico-chimiques des aliments mais également leurs caractéristiques symboliques et se construisent différemment selon la spécificité de leur alimentation, le choix des plats-totems, ceux qui sont revendiqués - mis en exposition verbale - pour exprimer l'identité du groupe, n'est, évidemment, pas anodin.

Ceci nous conduit à nous interroger sur les aliments représentatifs, aux yeux des Bressans, de leur alimentation. Quelles sont parmi les productions locales celles qui sont mises en exposition, celles qui, considérées comme typiques et identitaires, servent de plat-totem ? Quelles sont celles au contraire qui, guère perçues comme spécifiques de la région, sont peu rendues publiques et ne participent pas au sentiment d'appartenance collective ?

5.1.2.1. Le poulet, plat-totem de la Bresse

Bien entendu, le premier aliment cité par les Bressans comme étant spécifique de la région est la volaille, quelle que soit sa forme qui se décline en poulet, chapon, poularde ou plus précisément en poulet à la crème. L'analogie Bresse et volaille est évidente pour tous : « **la Bresse, c'est le poulet !** » déclament nombre d'entre eux. Cette pensée est portée par toutes les générations, quelles que soient les catégories sociales : le poulet de Bresse signe l'identité de cette région au point d'en être le plat-totem par excellence.

En Bresse, la volaille est investie d'une forte valeur affective. A l'instar du dépliant du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, les habitants s'enorgueillissent de l'unicité de cet animal au sein des Appellations d'origine contrôlée : « **le poulet de Bresse sort de l'ordinaire puisque le poulet de Bresse a une appellation alors qu'il est le seul au monde à avoir une appellation contrôlée. C'est le seul au monde ! Donc**

³⁸⁴ Ibid. p.420.

³⁸⁵ Ibid. p.420.

cette bête, elle a une plus-value par rapport aux autres, cette appellation lui donne une plus-value ».

Depuis longtemps aliment haut de gamme, de renommée nationale, si ce n'est mondiale, cet aliment est vecteur d'une image valorisante pour la communauté. C'est pourquoi il est très facilement utilisé comme emblème. Il s'agit de l'un des aliments emportés comme cadeau par les Bressans qui se rendent dans d'autres régions, surtout si ceux-ci en élèvent pour leur propre consommation : le poulet est le présent qui représente le mieux la Bresse à l'extérieur de la région. De même, c'est cette volaille, et tout spécialement selon la recette à la crème, qui est immanquablement cuisinée par les Bressans lorsqu'ils reçoivent des amis originaires d'une autre région. Par ailleurs, la prédilection des consommateurs locaux pour les volailles laisse penser que l'appartenance à la communauté bressane ne peut passer que par la consommation de cet aliment, symbole de la région.

Le lien entre cette volaille, la Bresse et les habitants est fièrement revendiqué par tous les Bressans. A titre d'exemple, pour arborer leur identité bressane, les automobilistes appliquent sur la vitre arrière de leur véhicule un autocollant représentant trois volailles aux couleurs symboliques, l'une bleue, la seconde blanche et la dernière rouge, avec pour seuls slogans « Bresse » et « France ». De même, en déclarant avec satisfaction « ***j'ai été élevée au poulet de Bresse*** », cette Stéphanoise signale avantageusement son identité. « Etre élevé » signifie que tout au long de la croissance - et même au-delà -, la consommation a été récurrente et significative au point que l'individu se trouve véritablement constitué, composé de cet aliment. Or, si l'on se souvient que symboliquement les aliments transmettent aux mangeurs leurs caractéristiques principales, cette métaphore sous-entend, étant donné l'excellence reconnue de cette volaille, le transfert d'arguments très positifs et valorisants. Selon la même logique, un autre Stéphanois affirme : « ***je suis Bressan authentique, j'ai les pattes bleues*** », faisant référence à l'une des trois couleurs caractéristiques de la volaille de Bresse. Ici la transmission est explicite, les volailles ont rendu le consommateur à leur image ; non seulement celui-ci a vu ses jambes devenir pattes mais celles-ci ont bleui.

Plus que la consommation de cet aliment, l'identité bressane passe chez les plus âgés des habitants par la maîtrise des savoir-faire nécessaires à l'emballage des volailles fines. Lorsque sur le marché, mon accompagnatrice finit par confier à la marchande de volailles à qui elle a posé toute une série de questions, qu'elle participe à des démonstrations de roulage au concours de Bourg-en-Bresse, la vendeuse change d'attitude. Elle vient de saisir que son interlocutrice, qui maîtrise cette technique singulière, n'est pas tout à fait étrangère ; la conversation devient plus familière et détendue. Plus qu'un élément distinctif de l'identité bressane, ce savoir-faire différencie le milieu agricole de l'ensemble du monde rural puisque parmi les habitants de la campagne seuls ceux qui vivent dans la proximité avec le secteur avicole en maîtrisent les compétences : en fait, aujourd'hui, peu nombreuses sont les personnes qui savent rouler les volailles. Au mieux, les autres ont-elles assisté leurs parents ou grands-parents et connaissent-elles sommairement la technique mais sans être capables de l'appliquer. L'écart se creuse encore avec les jeunes générations, excepté dans les familles d'éleveurs en activité.

La volaille est un emblème qui sert à se différencier clairement des régions voisines, en particulier du Mâconnais, du Bugey et du Jura, également représentées par des productions renommées (celles des vignobles et celles des fruitières à comté) et avec lesquelles les anciennes rivalités identitaires sont encore prégnantes³⁸⁶. Les frontières de la Bresse avicole se sont renforcées avec la définition d'une aire d'élevage et l'établissement d'une appellation d'origine en 1936. Les zones d'appellation d'origine sont des critères auxquels les habitants ont souvent recours pour marquer l'appartenance d'une commune à une entité agricole : de telle ou telle commune, surtout lorsqu'elle est en limite, les locuteurs mentionnent lors de maintes discussions qu'elle dépend ou non de la zone. A titre d'exemple, un Stéphanois rappelle que son village appartient à la zone d'appellation du comté : « **là, on est à la limite de pouvoir faire du comté, parce que la zone d'appellation comté, c'est la route nationale. On est donc en zone d'appellation** ».

S'intéressant à cet emblème régional, Sandra Frossard-Urbano s'est interrogée sur la capacité de la volaille à unifier la Bresse, administrativement séparée depuis des siècles : « **la volaille de Bresse lorsqu'elle cimente les frontières extérieures d'une Bresse, divisée (surtout avec la loi d'appellation d'origine), ne contribue-t-elle pas à la construction d'une unité bressane ?** »³⁸⁷ Cet auteur estime alors que l'unification de la volaille de Bresse par l'abandon en 1957 de la différenciation préexistante entre « volaille de Bourg » et « volaille de Louhans » pour la simple appellation « volaille de Bresse », ainsi que le choix d'une seule race, celle au plumage blanc pour la représenter, tend à participer à « l'image d'unité bressane » : « **tous ceux pour qui la volaille de Bresse est un moyen de trouver, définir ou revitaliser une identité, ne peuvent plus se référer à telle ou à telle volaille de Bresse, mais seulement à l'unique volaille de Bresse existante aujourd'hui** »³⁸⁸. Pourtant au sein de la Bresse avicole, les consommateurs connaisseurs entretiennent des divisions et des différenciations. Vus de Saint-Etienne-du-Bois, le nord et le sud de la zone ne sont pas sur un même plan d'égalité. Les Stéphanois considèrent que la qualité des volailles au concours de Bourg-en-Bresse est bien plus soignée que celle du concours de Louhans. Ce dernier concours est d'ailleurs souvent omis par les habitants de l'Ain, lors de l'énumération des Glorieuses³⁸⁹ de Bresse. Il n'est pas anodin non plus que les éleveurs se rendent prioritairement au concours le plus proche de leur lieu d'exploitation. Enfin, certaines

³⁸⁶ A titre d'exemple, une jeune Bressane avoue avoir pour habitude de déclarer « je vais du mauvais côté de la Saône » pour signaler qu'elle se rend à Mâcon, « car en Bresse, on est du bon côté de la Saône ! » ajoute-t-elle. Si celle-ci précise qu'elle le dit avec humour et sans le penser foncièrement, elle reconnaît néanmoins qu'il existe une certaine rivalité entre les habitants des deux rives de la Saône et qu'elle prend plaisir à l'évoquer. Quant aux tensions avec les habitants du Revermont, elles sont tout autant d'actualité.

³⁸⁷ Sandra Frossard-Urbano, 1992, p.60.

³⁸⁸ Ibid. p.61.

³⁸⁹ Les Glorieuses désignent les concours qui se déroulent dans quatre communes de la Bresse avicole, trois dans le département de l'Ain, un dans celui de Saône-et-Loire. (Cf. Chap.5.4.5.).

communes sont plus réputées que d'autres et se distinguent par la qualité de leurs volailles. Ainsi, depuis longtemps quelques-unes sont reconnues plus favorables à cet élevage. En 1947, Boudol amené à se poser la question « **la qualité de la volaille de Bresse est-elle uniforme ?** »³⁹⁰, y répond par la négative : « **Certes, à l'intérieur de tout le périmètre de la Bresse, la volaille produite est de bonne qualité. [...] Mais à l'intérieur même de la Bresse délimitée, il n'est pas téméraire d'affirmer qu'il existe des "crûs" de volailles, comme il existe des "crûs" de vins dans une région viticole. Sur certains points exceptionnels à l'intérieur de la zone, on n'arriverait pas, semble-t-il, à obtenir de la volaille avec toute la qualité voulue. Par contre, d'autres endroits se prêtent admirablement à cette production. C'est notamment le cas pour un certain nombre de communes situées à 12-20 kilomètres au Nord-Est de Bourg : Saint-Etienne-du-Bois, Bény, Villemotier, Treffort, Meillonas** »³⁹¹. A l'heure actuelle, si les Stéphanois revendiquent le titre de « berceau de la volaille de Bresse » et s'enorgueillissent d'avoir été le pays de Cyrille Poncet³⁹² surnommé le « pape de la volaille de Bresse », les volailles récompensées lors du Concours de Bourg-en-Bresse, proviennent pour beaucoup de la région de Montrevel-en-Bresse.

5.1.2.2. Un emblème ambivalent : les gaudes

Les gaudes sont un autre emblème de la Bresse, cité presque aussi spontanément que la volaille. Ainsi, lorsque je demande à une jeune interlocutrice ce qui est caractéristique de l'alimentation bressane, celle-ci me répond : « **ben y a les gaudes. Les gaudes et le poulet de Bresse. C'est les deux trucs les plus connus** ». Remarquons que dans l'ordre de ses pensées, les gaudes sont arrivées prioritairement alors qu'elle n'en a jamais mangé. Nous avons plusieurs fois fait ce constat : les personnes ayant souvent consommé des gaudes ne les indiquent pas systématiquement en premier alors que celles pour qui cette bouillie n'a jamais vraiment constitué de repas, les citent très naturellement. Quoi qu'il en soit, tous reconnaissent cet aliment comme porteur de l'identité bressane, comme « plat international bressan » pour reprendre l'expression de l'un d'entre eux, c'est-à-dire comme le représentant de l'altérité alimentaire en dehors de la Bresse et même au-delà des frontières françaises d'après le précédent interlocuteur. Cet aliment contribue à marquer la singularité des habitants et leur sert à se faire reconnaître de l'extérieur. Gaudes et Bresse sont intimement liées : les gaudes évoquent cette région, qui à son tour évoque cet aliment. C'est pourquoi, au tout début de notre rencontre, l'informatrice suivante s'est sentie en porte-à-faux avec son identité bressane et éprouva le besoin de me prévenir : « **je vais vous décevoir mais je n'aime pas les gaudes** » s'excusa-t-elle. Ne pas aimer les gaudes, c'est ne pas être tout à fait bressane. Et pourtant, elle n'est pas la seule ! D'autres Bressans ont, sous une forme similaire,

³⁹⁰ A. Boudol, 1947, p.30.

³⁹¹ Ibid. p.30.

³⁹² Eleveur réputé pour sa passion avicole, fervent défenseur de la race bressane, il est né à Pommier (Saint-Etienne-du-Bois) en 1885 et décédé en 1971. Après lui, ses successeurs, Albert Vuillod et Sabin Mutin, prendront à leur tour le nom de « pape de la volaille ».

reconnu presque avec culpabilité leur aversion pour cet aliment. A l'inverse, des amateurs se disent surpris que des Bressans puissent ne pas apprécier cet aliment, soulignant par là la grande proximité avec cet aliment : « **y a même des gens de Saint-Etienne... comme la fille là, elle est de Saint-Etienne, et puis elle ne veut pas en manger...** ». Notons enfin que, contrairement aux volailles, non seulement les gaudes ne sont jamais offertes en cadeau lors des déplacements dans une autre région - elles n'auraient probablement que peu de succès -, mais elles ne sont pas non plus servies à des invités de passage³⁹³. Pour être appréciées, elles supposent probablement la recherche d'un plaisir gustatif reposant sur des subtilités trop pointues pour des non-connaisseurs. Les gaudes ne peuvent être choisies pour représenter la cuisine bressane à des personnes étrangères.

Ainsi, cet aliment reste très attaché, dans les représentations, à la Bresse, même s'il est, tout au moins sous la préparation culinaire de bouillie, en train de sortir du corpus alimentaire bressan. Paradoxalement, l'aliment le plus bressan est aussi l'un des moins consommés !

Si les gaudes continuent à être revendiquées comme une nourriture locale, c'est qu'elles ont la vertu d'être un marqueur identitaire puissant. Tout d'abord en raison d'un processus de fabrication singulier, elles présentent des caractéristiques organoleptiques très particulières qui leur confèrent une unicité, limitant alors les possibilités de comparaison avec des aliments fabriqués dans d'autres régions. Excepté en Bresse (dont la Bresse bourguignonne) et dans le Jura, zones limitrophes, il ne semble pas qu'une telle préparation soit réalisée ailleurs. La polenta savoyarde, bouillie élaborée à partir de semoule de maïs, est très différente. L'éventualité d'un rapprochement comparatif entre ces deux mets est souvent vigoureusement rejetée : « ça n'a rien à voir ! » s'indignent les amateurs de gaudes. Ariane Bruneton-Governatori a retrouvé dans des ouvrages du début du XXe siècle, les indices de la consommation de farine de maïs grillé, jadis, dans le sud-ouest³⁹⁴. Mais celle-ci a totalement disparu tant des pratiques alimentaires que de la mémoire collective. Les gaudes sont bien actuellement une préparation spécifique en Bresse, ce dont sont persuadés les Bressans. Pourtant la consommation des gaudes n'est pas limitée à la Bresse de l'Ain puisque ce mets est également partagé par les Jurassiens et les habitants de la Saône-et-Loire. Si les Bressans ne nient pas l'usage traditionnel de cette farine dans ces régions, ils en minimisent l'ampleur et sont persuadés qu'ailleurs leur signification était moindre : « **là-bas, ils n'en mangent pas beaucoup. Ce ne sont pas des ventres jaunes !** » affirme une Stéphanoise à propos du Jura. Comme le souligne Myriam Gaxotte, mais nous avons pu le constater occasionnellement nous aussi, les habitants des autres régions consommatrices de gaudes, revendiquent avec

³⁹³ Les gaudes ne sont servies à des invités que dans le strict cadre des repas mémoriels entre amis intimes, préalablement prévenus.

³⁹⁴ Ariane Bruneton-Governatori (1998, p.18) précise que l'emploi de farine grillée, « torréfiée » est évoquée dans l'ouvrage d'un médecin (Jean Bergeret, *Flore des Basses-Pyrénées*, nouvelle édition, Pau, 1909, p.677) ainsi que d'un mémorialiste local : « S. Palay [note : *Autour de la table béarnaise*, Toulouse/Privat, Paris/Didier, 1932], évoque la *paste tourrade* - "pâte de farine de maïs torréfié", appelée *tourradissos* vers Bagnères-de-Bigorre ou *paste brouyou* dans la plaine de Nay. Il définit également le *burguet* comme une pâte de farine torréfiée mouillée et délayée de bouillon ».

autant de ferveur cet aliment : « **Robert Bichet affirme qu'on appelait les Comtois mangeurs de gaudes ou ventres jaunes ou pire culs jaunes, quant à nos informateurs de la Bresse loughannaise pour eux, ne sont de vraies gaudes que celles qui se fabriquent chez eux. [...] De même, d'après nos brèves incursions en Bresse de l'Ain, les vraies gaudes sont celles qui se fabriquent en Bresse de l'Ain. Et pour tous, les ventres jaunes sont les gens de chez soi. En quelques sorte, tous les mangeurs de gaudes affirment "les ventres jaunes, c'est nous" »**³⁹⁵ .

Par ailleurs, autrefois les gaudes devaient jouer un rôle plus nettement identificateur, alors qu'elles étaient fabriquées de manière domestique. Il faut en effet se souvenir que, naguère, chaque famille confectionnait ses propres gaudes, assurant la quasi-totalité du processus de fabrication, de la sélection des semences au grillage. Les résultats étaient alors fort variables d'une maisonnée à une autre. Les gaudes marquaient donc non seulement la particularité par rapport aux régions où elles n'étaient pas confectionnées, mais cet aliment était également un élément de distinction entre les familles.

Enfin, la dimension identitaire des gaudes s'exprime pleinement au travers du sobriquet de « ventres jaunes » attribué depuis longtemps aux Bressans. Maintes fois répété, de nos jours, par les Bressans eux-mêmes, tantôt avec réserve, tantôt avec orgueil, ce surnom est suffisamment ancré pour être immanquablement signalé dans les écrits locaux : « **les gaudes ou bouillies jaunes ou rousses étaient consommées partout et en telle quantité que, dans les pays voisins, on désigna bientôt ironiquement les Bressans sous les épithètes de "mangeurs de gaudes" et de "ventres jaunes" »**³⁹⁶ . Il s'agit ici d'un cas d'identification d'une population à l'un de ses aliments, identification qui s'exprime non seulement par la référence à l'aliment, mais surtout par la transmission de certaines de ses caractéristiques à l'ensemble de la population : d'avoir mangé tant de gaudes jaunes, le ventre des Bressans a jauni ! Nous avons constaté que la couleur est l'une des principales caractéristiques organoleptiques soulignée par les consommateurs : elle est suffisamment significative pour représenter l'aliment. Si l'on se souvient des autres caractéristiques des gaudes, en particulier de leur texture à la fois épaisse et souple, molle en somme, ainsi que de leur propriété à tenir au corps et à procurer une sensation de réplétion c'est-à-dire à être lourdes, les autres quolibets adressés aux Bressans ne surprennent nullement :

« l'épithète de mangeur de gaudes est très péjorative et on la lance contre les Bressans pour se moquer de leur lourdeur ; elle prend un sens plus méprisant encore lorsqu'on ajoute celle de ventres-jaunes. On ne s'est pas fait faute, dans le passé de railler les habitants de la plaine, moins délurés, moins beaux parleurs que leurs voisins de l'est et de l'ouest, les Jurassiens et les Mâconnais producteurs de vins, qui ont le verbe haut et la répartie facile. Ce sont eux qui ont dit que les Bressans, réputés par leur mollesse, étaient marqués aux quatre ailes (L) (Lourds, longs, lents, lâches) »

écrit Marius Tourtillet³⁹⁷, entretenant lui-même l'image peu valorisante, attribuée à la personnalité prétendue de cette population, image encore véhiculée aujourd'hui, souvent

³⁹⁵ Myriam Gaxotte, 1989, p.43.

³⁹⁶ Paul Carru, 1909, p.1.

par les intéressés eux-mêmes, parfois augmentée d'autres L guère plus avantageux. L'assimilation des Bressans aux gaudes induit la transmission de critères physiques : ils ont hérité non seulement de leur couleur mais également de la mollesse et la lourdeur de cette préparation. Nourri de gaudes - c'est-à-dire ayant un corps composé et formé d'un aliment lourd et pesant - comment ne pas être soi-même lourd, mou et lent ? Quant aux quatre ailes, elles font référence, bien entendu, à cet autre aliment emblématique qu'est la volaille de Bresse. Mais pour ces voisins railleurs, les ailes de ces volatiles qui permettent habituellement de s'envoler, de s'élever, sont devenues des L, pesantes et dévalorisantes. Si dans les représentations, les consommateurs sont composés des gaudes qu'ils ont mangées, c'est-à-dire qu'ils sont de même nature, les gaudes et leurs consommateurs deviennent substituables. Ceci explique les deux proverbes comtois relevés par Myriam Gaxotte dans un écrit de Robert Bichet : « "Remuer les gaudes", c'était s'agiter dans son lit, se tourner et se retourner avant de s'endormir, et de quelqu'un qui ronfle, on dit "il souffle les gaudes" »³⁹⁸. Ces deux proverbes illustrent cette pensée selon laquelle individus et aliments sont assimilés et confondus : les Bressans sont constitués de gaudes ; ils sont des gaudes. Selon cette logique symbolique, il était normal que soit destinée aux enfants « la rosezha », partie la plus solide et adhérente du contenu de la marmite puisqu'elle était aussi la plus constituante pour la croissance des enfants. Enfin, si l'on suit cette logique symbolique, le rejet des gaudes dans l'alimentation n'est guère surprenant : comment accepter un portrait si méprisant pour la simple absorption d'un aliment ? S'il est tolérable d'avoir le ventre jaune, - sobriquet par ailleurs justifié par d'autres explications beaucoup plus valorisantes³⁹⁹ -, la mollesse et la lourdeur ne sont guère très plaisantes. Ne plus manger de gaudes, c'est ne plus se distinguer par un aliment fortement connoté ; les exclure totalement du corpus alimentaire, c'est ne plus s'exposer à de telles railleries.

Les gaudes représentent donc un aliment au statut ambivalent. En raison de sa forte typicité et du poids qu'il a représenté dans la nourriture d'autrefois, les Bressans continuent à arborer cet aliment comme significatif de l'alimentation bressane alors qu'il tombe en désuétude et qu'il est méconnu par toute une frange de la population. Par ailleurs, en raison de l'image négative qu'il véhicule inévitablement pour les mangeurs, il est rejeté, en particulier par ceux qui n'en saisissent pas les subtilités organoleptiques. Tout se passe comme si la population souhaitait conserver cet emblème très ancré dans la région mais refusait ses conséquences. Si bien que les Bressans continuent à en parler sans en manger, ce qui évite les risques de transmission. Ils en parlent au passé : ce sont les anciens mais plus eux. Ils en parlent sur un ton bien spécifique qui donne à cet aliment un statut à part : les gaudes sont évoquées soit sur le ton ironique soit interrogatif ou

³⁹⁷ Marius Tortillet, 1927-1928, p.75.

³⁹⁸ Ouvrage cité par Myriam Gaxotte, 1989, p.43 : Robert Bichet, 1983, *Célébration des gaudes autrefois, plat national comtois*, Besançon, Cêtre, 180p.

³⁹⁹ Pour certains, le surnom de ventre jaune proviendrait des pièces d'or que les Bressans avaient toujours dans la poche avant de leur tablier lorsqu'ils se rendaient au marché. Cet indicateur de richesse est souvent avancé par les Bressans pour contrecarrer l'explication en terme d'alimentation.

encore à voix basse. C'est cette même logique qui conduit les habitants à exposer dans les maisons ou à l'extérieur sous les avant-toits des panouilles de maïs, soulignant le statut identitaire de cette production en Bresse, mais évitant de la signaler comme aliment.

Nous n'employons pas pour désigner les gaudes le terme de plat-totem dans la mesure où cet aliment, bien qu'emblématique, n'est guère sujet à une revalorisation culturelle. Au contraire, il est, en tant qu'aliment, méprisé par toute une partie de la population bressane.

5.1.2.3. Revendications d'une cuisine au beurre et à la crème

Moins emblématiques que la volaille et les gaudes, le beurre et la crème sont néanmoins présentés par les Bressans comme représentatifs de leur alimentation. L'altérité alimentaire passe par la renommée d'une cuisine à la crème et dans une moindre mesure au beurre : « **la crème, c'est typiquement bressan, on en met dans tous les plats** » déclare l'un d'entre eux, tandis que sa fille, à une autre occasion, remarquera : « **on est dans une région, où on cuisine plus au beurre qu'à l'huile** ». De même, à propos de certaines préparations comprenant de la crème, telles la salade verte, les betteraves ou les haricots, entend-on souvent dire : « ça, c'est bien bressan ! ». Dans un même registre, il est courant en fin d'énumération des ingrédients entrant dans une préparation que l'orateur conclut par la crème, insistant sur l'évidence de cet aliment, comme dans l'exemple suivant : « **des oignons, du riz cuit dans du lait, des épinards... et de la crème bien sûr !** ». Quant à l'emblème de cette utilisation, il s'agit, bien évidemment, du poulet à la crème ; il symbolise d'autant mieux l'image d'une cuisine bressane, que deux des principaux aliments réputés de la région collaborent à la réalisation de ce mets prestigieux !

Cette image d'une cuisine au beurre est entretenue au point de masquer l'emploi des autres matières grasses, telles que le saindoux ou l'huile de colza autrefois, diverses huiles dont l'huile d'olive aujourd'hui. Pour caractériser la cuisine locale, seul le beurre est spontanément énoncé, jamais les autres matières grasses ne sont citées. Néanmoins, les Stéphanois s'étant rendus à Saint-Etienne-du-Bois en Vendée, où ils ont constaté une consommation de beurre bien plus importante que la leur, relativisent le poids de cet aliment dans leurs habitudes alimentaires : par la découverte de pratiques différentes, ils réalisent qu'ils ont peut-être l'impression de manger plus de beurre, surtout cru, qu'ils ne le font réellement.

A priori, cette image d'une cuisine au beurre et à la crème semble s'inscrire en faux avec le constat précédent d'une utilisation en baisse de ces deux ingrédients (Cf. Chap.1.2.1.). En effet, si l'usage de la crème est varié - les aliments avec lesquels cet ingrédient s'accommode sont nombreux -, si par ailleurs la consommation de ces deux matières grasses reste régulière et évidente dans nombre de ménages, elles ne sont pas systématiquement utilisées dans toutes les familles de manière quotidienne. Mais tous, même ceux qui en utilisent peu, déclarent qu'en Bresse on mange beaucoup de beurre et de crème. De plus et paradoxalement, les Bressans entretiennent à la fois l'image d'une cuisine traditionnelle au beurre - ce qui sous-entend une consommation importante - et le

souvenir d'une production consommée avec parcimonie. Il en est de même, dans une moindre mesure, de la crème, que les cuisinières récupéraient cependant avec un peu moins de scrupules. En réalité, l'altérité alimentaire, ce sentiment d'une cuisine différente, repose plus largement sur les spécificités de la cuisine festive. C'est à l'occasion des repas d'apparat, aujourd'hui comme autrefois, que le beurre et la crème ne sont pas ménagés. En somme, la cuisine au beurre et à la crème caractérise surtout les moments festifs, mais c'est elle qui sert à marquer la spécificité culinaire bressane et qui est revendiquée par les habitants pour exprimer leur altérité alimentaire.

L'identité bressane s'exprime donc grâce à la consommation de ces deux matières grasses. Rappelons nous cette étudiante qui montrait une résistance farouche face aux critiques de ses colocataires concernant sa cuisine au beurre. Avançant comme arguments des préférences gustatives et l'attachement à des subtilités organoleptiques, elle défendait également son identité. Car refuser de se plier aux exigences culinaires de ses colocataires est une manière d'affirmer son appartenance à la Bresse et de marquer sa différence.

De même, consommée avec la salade verte, les betteraves ou les haricots, la crème qui se substitue à l'huile marque la frontière avec le Revermont où l'huile de noix est plus volontiers utilisée pour varier les sauces : « **dans la salade ou des pommes de terre ou des haricots, l'huile de noix, c'est super bon... avec les haricots secs aussi** » entend-on dans cette région limitrophe. L'emploi de l'une ou l'autre des matières grasses révèle son appartenance à l'une ou l'autre des communautés voisines.

Représentative d'une spécificité culinaire locale, il n'est pas surprenant que l'utilisation de la crème se soit étendue à de nouveaux aliments. Ce sont souvent les restaurateurs, très sensibles aux représentations culinaires, qui sont initiateurs de ce type d'innovation. Cette diffusion de l'utilisation de la crème prouve que les pratiques se plient aux représentations que les consommateurs ont de leur propre alimentation et à celles qu'ils souhaitent donner en démonstration. D'une certaine manière, les pratiques viennent confirmer les représentations.

A Saint-Etienne-du-Bois, comme dans toutes les communes qui ont - ou qui ont eu - une coopérative laitière, l'altérité alimentaire est beaucoup plus marquée. Elle est incarnée par cette structure productive à laquelle les consommateurs sont très attachés. Les systèmes coopératifs conduisent forcément à un sentiment collectif d'appartenance. Mais avec les fromageries, celui-ci est également partagé par ceux qui ne sont pas producteurs. Le rattachement des habitants, par leur localisation, à une coopérative renommée suscite un sentiment de fierté chez ces derniers, d'autant plus fort, évidemment, lorsqu'ils sont producteurs. L'un d'entre eux raconte une anecdote à ce sujet : « **une fois, j'étais à Bourg en train de me faire couper les cheveux dans un salon de coiffure. Personne ne me connaissait là-bas. Et il y avait des gens, une demi-douzaine de gens, qui attendaient et y avait des gens de Bourg qui discutaient. Ils ont parlé du beurre. Alors moi j'ai jamais dit d'où j'étais, mais y en a un qui dit aux autres "ben si vous voulez manger du bon beurre, ben y a que deux fromageries : c'est Lionnière et Saint-Denis"** ». Etant du hameau de Lionnière, rattaché à la commune de Saint-Etienne-du-Bois, cet individu s'est senti très honoré par ce compliment qu'il a considéré comme le concernant directement. De manière générale,

la fromagerie représente la communauté : lorsqu'elle est réputée, l'ensemble des habitants se sent gratifié. Lieu de rassemblement, nous avons vu que l'appartenance à la communauté s'exprime grâce à la fréquentation de ce commerce particulier.

5.1.2.4. Les fromages blancs, production non majoritairement reconnue comme locale

Si au début du siècle Tortillet considère le fromage blanc comme « le vrai mets national du Bressan »⁴⁰⁰, actuellement la spécificité locale du fromage blanc n'est pas unanimement reconnue. Globalement, les consommateurs locaux ne revendiquent pas d'altérité alimentaire au travers de cet aliment ; seules les personnes qui ont eu une expérience personnelle révélant la typicité des fromages blancs l'évoquent, parfois encore avec réserve : « **je ne suis pas sûr que ce soit réellement de la Bresse, je n'en suis pas sûr du tout** ». Courante, en effet, dans toute la région Rhône-Alpes, avec une importance variable selon les provinces, cette production est pourtant absente ou apparaît sous des formes bien différentes dans les autres régions françaises. Néanmoins, en raison du développement des grandes surfaces, il est désormais plus facile de s'en procurer ailleurs. En Bresse, le fromage blanc occupe une place prépondérante dans l'alimentation par les volumes absorbés, la diversité des occasions de consommation et la variété des utilisations comme ajoute Tortillet dans la suite de son article : « **le fromage blanc, obtenu en faisant cailler le lait écrémé avec de la présure, n'a rien de particulièrement local. Mais il reste très populaire en Bresse où il est d'une consommation générale à l'état frais surtout** »⁴⁰¹. Ceci est encore vrai aujourd'hui, et même avec une certaine acuité.

Pourtant, occasionnellement, suite à un voyage, un déménagement ou des discussions avec des personnes originaires d'autres régions, certains consommateurs évoquent l'absence de ces fromages dans telle ou telle localité. Ils se rappellent parfois avoir éprouvé des difficultés à s'en procurer. Nous nous souvenons de cette étudiante, habituée naguère à se fournir dans la fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois, qui, installée dans les Bouches-du-Rhône, en avait longuement cherché : « **j'ai bien vu à Aix-en-Provence, le mal que j'ai eu à en trouver. Et puis j'ai dû les payer vingt balles pièces ! Ben j'en ai pas repris...** ». Pour cette dernière, l'expérience lui a prouvé que les fromages blancs ne sont pas d'une consommation généralisée. De même, les consommateurs dont certains parents ou amis intimes sont installés dans des régions non productrices de fromages blancs sont également attentifs à l'aspect local de cet aliment. Dans certaines de ces familles, les fromages blancs font d'ailleurs l'objet de circulation avec les parents ou amis, confirmant indubitablement leur dimension locale. Ils sont alors perçus comme des aliments bien spécifiques et non pas génériques. Les quantités peuvent être relativement élevées comme dans cet exemple où la belle-famille est installée à Nancy : « **ma belle-mère, elle les aimait beaucoup. Quand ils venaient en voiture avec mon beau-père, elle ramenait facilement ses vingt ou trente fromages**

⁴⁰⁰ Marius Tortillet, 1927-1928, p.67.

⁴⁰¹ Ibid. p.78.

blancs pour distribuer aux collègues ».

En Bresse et dans le Revermont, le Jura frontalier est souvent cité comme exemple de région où les fromages blancs ne sont pas fabriqués. Dans une commune du Revermont, une habitante excuse le fromager nouvellement embauché : « **il lui a fallu quelques temps pour dire de... parce qu'il ne savait pas les faire. Il vient de... Mouthe. Il vient d'à côté de Mouthe, peut-être six kilomètres alors il faisait beaucoup de comté mais il ne vendait pas de fromages blancs. C'était pas leur nourriture là-bas** ». Ce que confirme ce dernier : « **où j'étais avant, on ne faisait pas de fromage blanc** ».

Ainsi, de manière générale, les fromages blancs ne servent pas de médiateur de l'identité locale, même pour ceux qui en reconnaissent la typicité. S'ils sont immanquablement présents lors des repas organisés pour des hôtes de passage, ce n'est nullement pour faire découvrir un aliment local mais parce qu'ils conviennent à tout repas entre amis qu'il soit d'apparat ou plus intime. D'ailleurs, il ne viendrait à l'idée de personne d'apporter en cadeau des fromages blancs, à moins que les bénéficiaires aient exprimé leur difficulté à s'en procurer. Nous pouvons ici faire un parallèle avec le comté, autre production de la fromagerie locale. Peut-être en raison de l'appellation d'origine contrôlée dont il bénéficie, la typicité de ce fromage est parfaitement reconnue et collectivement partagée, si bien que, contrairement aux fromages blancs, il faisait souvent l'objet, avant la fermeture de la coopérative, de présents de la part des Stéphanois qui se rendaient dans d'autres régions⁴⁰².

Nous avons précédemment abordé la complexité des règles alimentaires. Nombre d'entre elles participent à marquer l'altérité alimentaire : par le respect de telle ou telle règle, les individus se différencient d'autres communautés et affichent leur appartenance groupale. Ainsi, nous avons constaté comment les fromages blancs faisaient l'objet de règles strictes d'assaisonnement répondant à une logique taxinomique. Mais cet usage de consommer les fromages blancs salés apparaît aussi aux yeux des Bressans les plus âgés comme un signe identitaire. L'assaisonnement au sel est à la fois un moyen de reconnaissance et de différenciation, en particulier par rapport aux Lyonnais, qui symbolisent globalement les citadins : ainsi « **la Bresse mange son fromage avec du sel** » (métonymie qui accentue le rôle de cet aliment dans l'identité collective), tandis que le sucrer, « ça c'est lyonnais ! ». C'est pourquoi, lors d'un entretien collectif, un Bressan, septuagénaire, s'offusque de voir consommer des fromages blancs au sucre lors des repas festifs : « **dans les banquets, là, je dis "mais, vous n'êtes pas lyonnais, quand même non ?"** », s'attendant à ce que les consommateurs, dont l'identité est remise en question, réagissent. Deux de ses amis, de la même génération, prennent à leur tour la parole pour s'étonner : « **les jeunes maintenant, Bressans au même titre que nous, ils mettent du sucre !** », « **ah ben, maintenant, oui... Même les Bressans** » : la transmission de cette règle associative ne s'est pas opérée comme l'auraient souhaité les anciens, bafouant alors l'altérité alimentaire locale et signant une perte d'identité. Souvenons nous de ce mangeur traité de bâtard par son ami pour avoir avoué manger le

⁴⁰² Même si le comté, commercialisé dans la fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois était fabriqué dans la fromagerie associée de Treffort-Cuisiat, celui-ci faisait l'objet d'une identification forte lui donnant le statut de médiateur de l'alimentation locale.

fromage blanc sucré : son comportement révèle une perte d'identité, une faute de filiation et ne peut être que celui d'un individu issu d'une union adultère. Notons que le statut identitaire de cet assaisonnement spécifique n'est pas porté par l'ensemble de la population, puisque parmi les jeunes générations beaucoup n'y prêtent aucune attention.

Parmi les préparations culinaires à base de fromage blanc, le camyon, dont l'emploi du terme vernaculaire est conservé, est perçu comme une production locale. Mais le fait que les Bressans se contentent souvent, pour le définir, de le comparer à la cervelle de canut lyonnaise dénote du peu de volonté d'en faire une production singulière. D'ailleurs, sa faible consommation ne lui permet pas d'être utilisé comme médiateur identitaire. Quant au flan ou préton de fromage, un temps de réflexion est nécessaire aux consommateurs pour le considérer comme spécifique de l'alimentation bressane : aucune véritable revendication identitaire ne s'exprime au travers de cet aliment pourtant bien typique. Contrairement à la tarte au fromage, il est d'ailleurs réservé à une consommation familiale si bien qu'il n'est jamais servi lors des repas d'apparat que les invités soient des Bressans ou des personnes de passage.

5.1.2.5. Des productions locales peu revendiquées

Le fromage fort

Le fromage fort est répandu sur un large territoire. On le retrouve globalement, sous divers noms, dans toute la région Rhône-Alpes : « **Dauphiné : pétafine ; Lyonnais : fromage fort de la Croix-Rousse ; Ardèche : miromando ; Drôme : foudjou ; Savoie : tomme forte ; Ain : tracle du Bugey** »⁴⁰³. Les recettes varient en fonction des régions, ainsi que l'importance de cette préparation fromagère au sein des corpus alimentaires des communautés. Si le fromage fort occupe encore en Bresse une place prépondérante, son caractère assez spécifique de la région n'est pas reconnu par tous les Bressans. Seuls certains d'entre eux en ont conscience, ce qui fait dire à l'un d'entre eux : « **je suis un mauvais Bressan, moi je ne l'aime pas** ». Cette remarque est l'aveu d'une infidélité par rapport à une consommation identitaire. Comme pour les gaudes, ne pas aimer le fromage fort revient à rejeter son appartenance à la communauté, c'est se mettre en rupture avec le groupe. En reconnaissant transgresser la norme, ce Bressan se présente comme une exception et contribue à sa réintégration. De même, considérant qu'il s'agit d'un aliment caractéristique de l'alimentation locale, un couple de Stéphanois dont je fus l'hôte, inclut, après l'assiette de gaudes, des tartines de fromage fort dans le repas annoncé comme bressan qu'ils élaborent à mon égard. Mais cette situation, bien spécifique, n'est pas représentative des habitudes locales : le fromage fort est généralement absent des repas destinés à des amis de passage⁴⁰⁴. De même, tout comme les fromages blancs, il ne fait pas l'objet de présents lors des déplacements dans

⁴⁰³ L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes, 1995, p.431.

⁴⁰⁴ Il est même de manière générale absent des repas d'apparat, sauf dans les situations bien particulières évoquées précédemment, soit en apéritif, soit lors de « soirées fromage fort ». Il n'est donc généralement pas servi à des amis en fin de repas, selon la règle traditionnelle de consommation.

d'autres régions. Les rares circulations de fromage fort s'effectuent entre parents ou amis originaires de la Bresse, installés dans une autre région. Il semble que ce fromage ne soit pas suffisamment noble pour représenter à l'extérieur l'alimentation régionale. Quant au pourri, reconnaissons que son appellation n'incite guère à l'identification !

Si la consommation de fromage fort, sous des appellations différentes et des recettes variables, est partagée avec un grand nombre de Rhônalpins, l'usage de faire griller la préparation fromagère sur le pain est plus limité, puisque dans de nombreuses régions le fromage est consommé juste tartiné sur le pain, dont la tranche seule a éventuellement été grillée préalablement. A titre d'exemple, dans *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, il est précisé que « **dans les bouchons lyonnais, le fromage fort était posé au coin du bar dans un grand pot en grès. Chacun se servait en l'étalant sur des "rôties", tartines grillées, accompagnées d'un beaujolais** »⁴⁰⁵. Ceci n'est pas le fait du hasard : le fromage fort bressan favorise la pratique du grillé puisqu'il comprend un pourcentage élevé de fromage à pâte pressée (gruyère ou comté). Cette composition est plus prompte à former une couche de grillé que celles comprenant uniquement des fromages de chèvre, des bleus ou des pâtes persillées, comme c'est le cas dans la région lyonnaise. Ces dernières préparations, passées au four, ont tendance, en fondant, à imbiber la tranche de pain sans pour autant griller. Néanmoins, rares sont les Bressans qui ont noté cette nuance apparemment peu reconnue. En tout cas, jamais ce mode de consommation n'est présenté comme une spécificité locale. Si cet aliment est consommé avec plaisir par nombre de Bressans, que beaucoup soulignent qu'il est de plus en plus souvent présent lors des rassemblements, ceux-ci ne semblent pas y voir un signe de distinction.

Les courges

La courge, cultivée dans la plupart des jardins potagers de la région, est parfois citée parmi les aliments caractéristiques de la cuisine bressane, sans pour autant prendre la forme d'un emblème. C'est essentiellement auprès des personnes âgées qu'elle bénéficie de ce statut, surtout si elle est cuisinée en gratin : « **c'est un plat très courant, le plat de courge, on en mange beaucoup en Bresse** ». D'ailleurs, mes hôtes, précédemment cités, ont prévu entre le plat de gaudes et les tartines de fromage fort grillées un gratin de courge, « **parce que c'est bien bressan** ». Ils s'inquiètent de savoir si j'en ai déjà mangé. Mais habituellement, ce plat n'est jamais servi aux invités, qu'ils soient de passage ou de la région. Il ne viendrait pas à l'idée de servir un plat de courge pour faire découvrir la cuisine locale lors d'un repas d'apparat. D'ailleurs, parmi les personnes plus jeunes, rares sont celles qui considèrent la courge comme un légume régional. D'ailleurs, auprès de cette génération, la substitution de nouvelles variétés à la courge à cochon rend cette consommation moins spécifique à la région. Quant au gratin de courge sucré, bien particulier, il ne fait pas non plus l'objet d'une revendication explicite de la part des Bressans. Seule transparait à travers la consommation de courges à cochon, l'appartenance au monde agricole par opposition aux variétés du commerce qui sont préférées par les citadins et les ruraux les plus éloignés du milieu agricole (Cf. Chap.

⁴⁰⁵ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, 1995, p.432.

1.3.2.).

Le civier et le boudin

Plus encore que les productions locales et traditionnelles précédentes, le civier n'est pas perçu comme représentatif de la Bresse. Hormis le terme vernaculaire, qui marque l'altérité et qui est parfois souligné, ni le produit lui-même - sa composition et sa fabrication - ni ses usages de consommation ne sont ressentis comme spécifiques à la région : la majorité des personnes supposent que cette charcuterie doit se fabriquer partout où étaient traditionnellement tués des porcs, d'autres avouent ne jamais s'être posées la question. Bref rares sont ceux qui considèrent qu'il s'agit d'une production typique. Il n'est alors pas surprenant que cette charcuterie ne soit jamais servie à des invités de passage ni amenée en guise de cadeau. Pourtant, et paradoxalement, dans les commerces la spécificité locale de cette charcuterie transparait au travers des appellations : « civier bressan » ou « fromage de tête bressan » peut-on lire sur les emballages des charcuteries industrielles, ainsi que sur les étiquettes dans les étals de certains bouchers charcutiers en périphérie de la Bresse (dans la région lyonnaise par exemple). Ceci dénote une certaine reconnaissance de la typicité de cet aliment.

Quant au boudin, très rares sont ceux qui, même parmi les professionnels du secteur de la charcuterie, considèrent qu'en raison de sa fabrication, cette charcuterie présente en Bresse une typicité. Ceci n'est pas étonnant lorsque l'on constate que, hormis ceux qui pratiquent ou ont pratiqué l'abattage de porc, la plupart des consommateurs ne savent ni comment est fabriqué le boudin, ni quelle est sa composition exacte. Cette méconnaissance est croissante avec les jeunes générations. Beaucoup ne se sont jamais demandés quels sont les ingrédients entrant dans la fabrication, ni quelles peuvent être les variantes dans les autres régions. En Bresse, cette charcuterie ne sert nullement à se démarquer des habitants des régions limitrophes.

La principale charcuterie qui est proposée aux invités, originaires d'une autre région, est le saucisson à cuire : « ***si c'est des personnes qui viennent de l'extérieur, pour leur faire goûter, parce qu'il y a des pays ou des régions où on en trouve pas*** ». Cette charcuterie est également un cadeau fréquemment emporté pour l'offrir à des personnes originaires d'une autre région.

Les tartes

Quant aux tartes et galettes, si certaines sont globalement reconnues comme locales, elles sont peu mises en avant par les consommateurs, en tout cas rarement sous un aspect revendicatif. Seules quelques personnes les proposent en guise de plat ou dessert bressan. Bien entendu le terme de tarte ou galette bressane suggère un ancrage géographique, mais il est peu utilisé par les Bressans qui désignent généralement ces tartes soit par « tarte au sucre », soit par « tarte à la crème », en fonction des variantes. Il est essentiellement employé dans les régions limitrophes, où les tartes à la crème et les tartes au sucre sont encore présentes. Les tartes au fromage et les tartes à la frangipane sont rarement considérées comme spécifiques ; certains Bressans sont très étonnés d'apprendre qu'elles sont inconnues au-delà d'une certaine distance. Désignées sous les

termes de quemô, les tartes au fromage ou les tartes à la frangipane prennent un ancrage géographique plus fort : mais le terme est plus perçu comme un reliquat linguistique qu'une spécificité culinaire.

5.1.2.6. *Paria et vincuit, des appellations identitaires*

Arborant des appellations vernaculaires, la paria dans les environs de Saint-Etienne-du-Bois et le vincuit vers Saint-Trivier-de-Courtes sont présentés l'une et l'autre comme « la confiture bressane ». Ce sont des productions perçues, par tous ceux qui ont connu la Seconde Guerre mondiale, comme typiquement locales : « **le vincuit est bien spécifique à la Bresse, c'est connu depuis très longtemps** », « **la paria, c'était vraiment une coutume du coin. [...] c'est une tradition qu'on avait, qui était solidement implantée chez nous** ». Ce type de remarques entendues à diverse reprises atteste que la profondeur historique, exprimée parfois au travers de « la tradition », est présentée comme l'argument distinctif principal. Il n'est alors pas surprenant que la mémoire collective ait entretenu une richesse de souvenirs relatifs à ces productions telles qu'elles étaient réalisées autrefois et conserve l'utilisation de termes vernaculaires (paria, vincuit, mais aussi « plumer » et « quartiser »). Ces « histoires incontournables » apportent la légitimité à s'approprier cet aliment alors même que ce processus de fabrication existait dans d'autres régions. Nous avons déjà évoqué la profondeur historique de cette technique et souligné son étendue géographique (Cf. Chap.1.3.1.). Ajoutons que Jean-Louis Flandrin dans un article sur le sucre est amené à parler du raisiné, préparation proche de la paria et du vincuit : « Aux XIXe et XXe siècles on avait dans les campagnes l'habitude de faire "le raisiné", sorte de confiture de fruits divers où le sucre était remplacé par du moût de raisin concentré »⁴⁰⁶. Par ailleurs, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* recense d'autres productions similaires : « **le vincuit se retrouve en Savoie, où il est fait à partir de moût de pommes, probablement des croizons, et de poires très sucrées, de type jeandet, en suivant le même processus technique de fabrication. Cette préparation est attestée dans plusieurs autres régions de France sous des noms divers, comme par exemple le raisiné en Bourgogne ou le pommé en Bretagne** »⁴⁰⁷. Un organisateur de la fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois reconnaît à son tour l'existence de préparations comparables dans d'autres régions : « **c'était aussi dans le Bugey. Brillat-Savarin dit dans ses mémoires qu'il était rentré de Paris et que "oh suprême", il avait mangé une excellente péria... parce qu'il appelait ça une péria... Donc ce n'est pas propre à notre... mais je crois qu'elle a subsisté plus longtemps chez nous. Dans le Bugey, ils n'en parlaient plus, nous on en parlait encore** ». Il est vrai qu'actuellement dans les communes voisines du Revermont, cette fabrication est inconnue : « **ça ne s'est jamais fait dans la vallée du Suran, que je sache** », « **j'ignore tout, tout, tout de cet aliment** » déclarent des habitantes, déjà âgées, de la commune de Simandre-sur-Suran. Il semble bien, comme l'avance l'interlocuteur précédemment cité, qu'en Bresse, certaines pratiques aient persisté plus qu'ailleurs.

⁴⁰⁶ Jean-Louis Flandrin, 1988, p.218.

⁴⁰⁷ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, 1995, p.155.

Actuellement, les principales fabrications ayant lieu lors de manifestations organisées par des associations villageoises, la paria et le vincuit distinguent les communes de Saint-Etienne-du-Bois et de Saint-Trivier-de-Courtes : « **le vincuit, c'est en Bresse de Saint-Trivier, tandis que chez nous, c'est la paria** » explique un Stéphanois. Au travers de ces deux préparations, s'exprime l'appartenance à l'une des deux communautés villageoises. Alors que j'avance le terme de vincuit à Saint-Etienne-du-Bois, mon interlocuteur se sent froissé : « **c'est pas le vincuit, le vincuit c'est Saint-Trivier** » répète-t-il. Sa réaction résulte de la rivalité entretenue entre ces deux communes, et plus largement la Bresse du nord et la Bresse de l'est de l'Ain, autour de cette technique. L'assimilation entre ces deux produits est proscrite, chaque communauté revendique la supériorité de sa préparation : « **ceux qui sont venus chez nous et qui ont goûté le vincuit et qui goûtent la paria "oh c'est pas pareil ! C'est bien meilleur !"** », se vante un Stéphanois alors que des discours similaires sont entendus à Saint-Trivier-de-Courtes. Ainsi par de multiples nuances, les participants différencient le processus technique qui est le leur de celui des voisins : « **eux ils font point de jus pour commencer. Ils mettent de l'eau et ils font cuire les poires dedans** », « **ils mettent du sucre, je crois** », « **eux ils mélangent les pommes et puis les poires pour cuire** », « **c'est pas cuit comme nous** », etc. Par ces différences techniques s'exprime l'altérité alimentaire, parfois teintée d'une certaine arrogance : « **le vincuit à machin, c'est pas du tout pareil** ». Notons d'ores et déjà, que seule la population la plus âgée de ces deux régions ressent ce sentiment d'appartenance au travers de cet aliment ; les plus jeunes s'en désintéressent grandement.

Parmi l'ensemble des productions agricoles et alimentaires locales, héritées du système agricole traditionnel, toutes ne sont pas facilement perçues comme singulières et typiques de la région. Seules quelques-unes sont mises en avant pour représenter la cuisine locale et participer à la singularité alimentaire du territoire. Faisant l'objet d'un investissement culturel plus ou moins important, ces dernières marquent avec intensité ou subtilité l'altérité alimentaire. Derrière certaines, la totalité de la population se retrouve pour exprimer sa cohésion sociale, tandis que d'autres ne mobilisent qu'une partie des autochtones. Si les productions bénéficiant d'un statut prestigieux (volailles, beurre et crème) rassemblent le plus grand nombre, ceci n'est pas une condition *sine qua non* puisque les gaudes, véhiculant l'image d'un aliment des pauvres, associé à la guerre, est encore revendiqué comme spécificité locale, même parmi les plus jeunes.

Au sein de ces productions emblématiques, une ou quelques-unes subissent une revalorisation plus importante que les autres. Ces plats-totems jouissent d'un consensus concernant leur typicité et le rôle central qu'ils peuvent jouer pour revendiquer l'altérité alimentaire. En Bresse, la volaille, qui non seulement bénéficie de l'image d'une production prestigieuse, mais qui en plus est reconnue de manière nationale par une Appellation d'origine contrôlée, convient pleinement pour occuper ce rôle de médiateur de l'identité bressane. De toute évidence, l'attribution à un aliment de l'appellation d'origine contrôlée oriente les représentations que les consommateurs se font de celui-ci : elle les éveille sur sa spécificité qu'ils ne perçoivent pas toujours facilement en raison de leur grande proximité et les confirme dans le rôle de médiateur de l'identité qu'ils leur attribuent. Il sera intéressant de voir, si la demande d'appellation d'origine contrôlée, en

cours, pour le beurre et la crème de Bresse aboutit, quelle sera l'attitude des consommateurs qui actuellement expriment plus volontiers leur altérité alimentaire au travers d'une consommation importante que de la reconnaissance d'un processus productif spécifique ou d'une typicité de ces deux produits.

Enfin, un certain nombre de productions locales et traditionnelles sont laissées dans l'ombre. Qu'il leur soit admis une certaine spécificité ou non, les consommateurs n'éprouvent pas, ou peu, le besoin de les mettre en avant. Elles participent de manière plus discrète à marquer l'hétérogénéité par rapport aux régions voisines par le biais d'une consommation qui va de soi. Rarement revendiquées comme locales, elles peuvent néanmoins faire l'objet d'un grand attachement de leur part.

En somme la mise en exposition, par les discours, d'un aliment comme représentatif de l'altérité alimentaire n'est pas forcément liée ni à l'importance de sa consommation, ni à la préférence gustative que lui accordent les consommateurs locaux.

5.2. Images culinaires de la Bresse à travers les documents

Le sentiment d'altérité alimentaire prend sens dans la confrontation avec le discours que portent les observateurs extérieurs sur les pratiques du groupe. En effet, ces derniers élaborent et entretiennent une représentation culinaire de la région, plus ou moins stéréotypée, en fonction de ce que leur présente la région et des images qui leur sont destinées. Cette représentation participe à son tour au sentiment d'altérité ressenti par la population locale. A propos de la consommation des aliments issus de l'élevage d'oies et de canards dans le sud-ouest, Roland Bonnain a montré comment les images véhiculées par les gastronomes et les écrivains professionnels s'adressant aux urbains retournent dans le milieu de production et de consommation et modifient les comportements alimentaires⁴⁰⁸. De manière générale, les documents destinés avant tout aux observateurs extérieurs et réalisés par des personnes au statut particulier (agents du développement touristique, auteurs d'ouvrages de voyage, chercheurs, etc., originaires ou non de la région) influencent également le discours que les consommateurs locaux tiennent sur leurs propres pratiques et les représentations qu'ils se font de leur propre alimentation. L'analyse de ces documents - cette exhibition institutionnelle - renseigne sur la construction du sentiment d'altérité alimentaire au sein de la population.

Un certain nombre de documents participent à la mise en exposition de l'alimentation bressane. Ainsi, les prospectus destinés aux touristes, les guides culinaires, les livres de cuisines, etc. interviennent sur la construction et la transmission d'images et représentations culinaires. Après avoir vu les images les plus fortes et les plus souvent associées à la Bresse, nous verrons comment se sont construites ces représentations et quels sont les documents écrits qui y ont contribué.

⁴⁰⁸ Rolande Bonnain, 1987.

5.2.1. Les représentations actuelles de l'alimentation bressane destinées aux touristes

Vue de Lyon - proche agglomération qui se déclare capitale de la gastronomie⁴⁰⁹ -, la Bresse apparaît comme une riche région culinaire. Elle évoque spontanément la volaille, la crème fraîche ou Georges Blanc, étoilé de grande renommée. Ceux qui connaissent un peu mieux cette région évoquent également les gaudes.

De plus loin et de manière générale, la Bresse est immanquablement associée à la gastronomie et aux productions agricoles et alimentaires, incarnées par la volaille et dans une moindre mesure le fromage Bresse Bleu. Les ambassadeurs de la région en ont fait le constat : « *j'ai fait la promotion des produits de l'Ain en France et à l'étranger de par mon métier. J'étais à la Chambre d'agriculture chargée de la promotion des produits. Vous parlez de Bourg-en-Bresse ou de la Bresse : c'est le poulet, le fromage. Rien d'autre. Personne ne vous parle de l'église de Brou, personne ne vous parle de Bourg ville, etc. On vous parle de poulets de Bresse, de fromages, de gastronomie. Un peu, pour quelques initiés, fleurissement* ». La renommée de la volaille est telle qu'elle vient combler les difficultés d'identification de l'Ain, département à la faible notoriété : « *c'est le poulet de Bresse qui tire la Bresse. Les gens connaissent le nom donc c'est vraiment mnémotechnique : ils ont Bresse en tête, ça leur parle, grâce au poulet* » avoue un responsable du Comité du tourisme de l'Ain.

Les actions menées par les diverses institutions à visée touristique ne sont pas sans influence sur l'image que se font les observateurs étrangers de la région. A ce titre, les matériels de communication émis par leurs soins s'avèrent être d'intéressants documents à analyser pour voir l'image que la communauté souhaite donner d'elle-même. Nous nous sommes intéressée à plusieurs d'entre eux.

Editée par le Comité du Tourisme de l'Ain, la brochure intitulée « *Dans l'Ain, nos natures ont du caractère* »⁴¹⁰, qui s'appuie sur le découpage en quatre pays du département (Bresse, Dombes, Pays de Gex et Bugey), accorde une page à chacun d'eux. Or il s'avère que le thème de la gastronomie a été réservé à la Bresse : « *La Bresse, le goût des saveurs authentiques* » est titrée la double page qui lui est consacrée tandis que la Dombes est associée à l'esthétique (« *La Dombes, mille étangs et autant de couleurs* »), le Bugey à l'hospitalité et le partage (« *Le Bugey, terre de convivialité* ») et le Pays de Gex au sport et à la liberté (« *Le Pays de Gex, tous les loisirs à loisir* »). Hormis l'église de Brou, une ferme bressane très fleurie et un joueur de vielle, « *le goût des saveurs authentiques* » est illustré par les photographies de deux poulets de Bresse, d'une table à connotation rustique, garnie de divers mets ainsi que d'une seconde table d'un blanc immaculé à laquelle a été convié Georges Blanc (Cf. Annexe 7). Nous reviendrons sur ces deux aspects de la table bressane.

La nouvelle brochure du Comité départemental du tourisme⁴¹¹, qui s'est substituée à

⁴⁰⁹ Tel que l'annoncent aux automobilistes de grands panneaux sur les autoroutes à l'entrée de l'agglomération.

⁴¹⁰ *Dans l'Ain, nos natures ont du caractère*, 1995.

la précédente, entretient avec la même ardeur les liens entre la gastronomie, la volaille et la Bresse. En effet, si l'organisation de ce document est plus thématique que géographique (« La découverte », « L'itinérance » (sic), « Le spectacle »), c'est à la Bresse qu'il est le plus souvent fait référence lorsque sont abordées les productions alimentaires et les manifestations conçues autour de la nourriture. Sont en effet cités « la volaille de Bresse » à plusieurs reprises, Georges Blanc, Bourg-en-Bresse qui « **s'anime chaque mercredi et samedi, jour du marché traditionnel** », le « salon de la gastronomie » où « **les meilleurs produits culinaires d'ici et d'ailleurs tiennent salon à Bourg-en-Bresse, capitale de la Bresse, pays du bien-manger** », le « marché des fruits d'automne », « la fête du vincuit à Courtes », les « étapes gastronomiques », « les glorieuses de Bresse », etc. Le Bugey est à nouveau présenté comme un lieu de convivialité alimentaire au travers de ses vins et des fêtes du four au cours desquelles sont cuites des galettes, et l'héritage de Brillat-Savarin. L'image alimentaire du Pays de Gex se limite à la production du bleu du même nom, tandis que la Dombes culinaire est représentée par les carpes, les grenouilles et Alain Chapel. Le label « Site remarquable du Goût » dont bénéficie cette région piscicole n'est évoqué que de manière discrète dans le chapitre consacré à la Route des Etangs.

Une route touristique, instigation du Comité du tourisme de l'Ain, incite les touristes à faire connaissance avec la Bresse de l'Ain à partir de deux circuits de 100 kilomètres. Intitulé « La Route de la Bresse, couleur et saveur », le dépliant mis à leur disposition inscrit d'emblée la région dans une culture gastronomique : « **la Route de la Bresse est le fil d'Ariane entre paysages, patrimoine et gastronomie** »⁴¹². L'étude plus attentive du contenu de ce document confirme l'omniprésence de l'alimentation dans le patrimoine bressan et révèle ses représentants. En effet, hormis la liste des communes de la Bresse présentant pour chacune ses curiosités et centres d'intérêt, les encarts consacrés aux productions agricoles et alimentaires et à la gastronomie sont majoritaires : « les plaisirs de la bonne chère », confortés d'une citation de Brillat-Savarin, vantent le savoir-faire des restaurateurs bressans, en particulier concernant la préparation des volailles et proposent une liste des « bonnes tables de la route ». L'encart consacré aux « Traditions et savoir-faire » met en évidence les métiers d'art (ébénistes, sabotiers), ainsi que les « éleveurs de volailles de Bresse » et les « volaillers ». Un autre volet encore dédié à cette production locale présente l'appellation d'origine contrôlée (condition d'élevage, marques officielles, Glorieuses, histoire, etc.). Enfin, les deux derniers encarts, les seuls qui n'abordent pas directement le thème de la nourriture, consacrés l'un au « vert bocage », l'autre au patrimoine architectural, ne manquent pas de faire à nouveau référence à la volaille et à la cuisine bressane.

Les autres documents touristiques⁴¹³, en particulier ceux édités par les structures communales, mettent en évidence les mêmes images de la Bresse, parfois avec quelques

⁴¹¹ *Entrez dans la confiance*, [ca 2000].

⁴¹² *La Route de la Bresse, couleurs et saveurs*, janvier 2001.

⁴¹³ Nous avons consulté nombre d'entre eux dont ceux édités par l'Office du tourisme de Bourg-en-Bresse, ceux de Saint-Trivier-de-Courtes, de Vonnas, de Saint-Etienne-du-Bois, l'Office du tourisme cantonal de Montrevel-en-Bresse.

nuances. Ainsi, celui de l'Office du tourisme de Bourg-en-Bresse, intitulé « Votre séjour à Bourg-en-Bresse et ses environs »⁴¹⁴, présente sur sa page de couverture la photographie d'une « nature morte » composée non seulement d'une volaille de Bresse mais également de fromage Bresse Bleu, d'une michette de pain, d'un panier de pommes, d'un verre de vin, d'un bouquet d'herbes fines (probablement du persil) et d'un petit pot qui évoque éventuellement de la crème fraîche liquide, le tout ayant pour fond la nef intérieure de l'église de Brou (Cf. Annexe 8). L'impression d'abondance est rendue grâce à la présentation du Bresse Bleu sous divers aspects, à la fois en bûche emballée, en boîte fermée, en tranche sur une assiette et en forme de camembert, entamé, également arrangé sur une assiette. La volaille mérite attention : bien que semblant prête à cuire - elle est disposée, crue, dans un plat de cuisson -, celle-ci est encore assignée par les étiquettes tricolores d'identification. Sa tête, emplumée, se dresse de profil. Les yeux fermés, elle évoque plus spontanément une bête endormie qu'un animal saigné. La couverture arrière de ce document est une publicité pour les quenelles Giraudet⁴¹⁵ : un texte vante la profondeur historique de l'établissement et la qualité des produits. Trois photographies représentent successivement le gros plan d'un empilement de quenelles crues, un plat de quenelles sorties du four et encadré par la tête d'une volaille de Bresse, une motte de beurre, un petit pot de crème et une louche de semoule. La troisième photographie, suivie d'un plan de la ville, montre la devanture du commerce. Enfin, il faut noter qu'au coeur du document, une page entière est consacrée au poulet de Bresse : elle donne les adresses de charcutiers et volaillers de la ville, propose deux recettes (l'une à la crème, l'autre au Bresse Bleu), et explique les signes d'identification de « l'authentique poulet de Bresse ».

Un autre document, disponible dans les offices du tourisme et chez les commerçants, est à signaler. Il s'agit des brochures et dépliants, diffusés par le Syndicat Mixte Bresse-Revermont-Val de Saône qui vise à valoriser les productions locales de la région⁴¹⁶. Nous n'approfondirons pas l'analyse de ces documents dans la mesure où nous y avons amplement participé⁴¹⁷ : leurs contenus se rapprochent donc des données relatées dans le présent travail. Elaboré dans une démarche de développement local, ce matériel de communication cherche à soutenir les artisans des secteurs de la charcuterie et de la boulangerie pâtisserie, ainsi que les professionnels du secteur des produits laitiers, en faisant connaître les productions locales et traditionnelles commercialisées dans cette région. Y sont présentés, en accentuant la dimension culturelle de ces produits, la galette au sucre, la galette à la crème, la tarte à la frangipane, la tarte au

⁴¹⁴ *Votre séjour à Bourg-en-Bresse et ses environs*, 1998. Ce document, de 20 pages, vise à apporter aux visiteurs des renseignements pratiques : services d'urgence, services publics, logements, restauration, plan du centre ville, visites, divertissements et détente, renseignements généraux, découverte dans le bassin de vie de Bourg-en-Bresse.

⁴¹⁵ Fabricant bressan de grande renommée.

⁴¹⁶ *Spécialités de chez nous. Artisans d'ici*, [ca 1999].

⁴¹⁷ Commanditée par le Syndicat Mixte Bresse-Revermont-Val de Saône, l'étude a été réalisée par l'équipe du CNRS Ressources des terroirs (UMR 8875-APSONAT) à laquelle nous avons été associée.

fromage, le civier, le boudin de Bresse, le saucisson à cuire, les quenelles de veau, le beurre et la crème de Bresse, le fromage blanc, le pourri ou fromage vieux, le fromage fort et le comté⁴¹⁸. Proposant des productions habituellement peu mises en avant, nous sommes persuadée que ce document a eu dans la région des répercutions en terme de construction des représentations culinaires locales.

L'Internet, outil de consultation informative désormais généralisé, est un moyen pour les collectivités locales et territoriales de se faire connaître et de valoriser la région au-delà du périmètre de diffusion des brochures et des dépliant. L'examen des sites web portant sur la Bresse apporte de nouvelles données sur l'image que cherchent à véhiculer ces structures. En mars 2002, deux principaux sites, répondant au mot clef « Bresse », étaient consultables : celui de la Communauté d'agglomération de Bourg-en-Bresse⁴¹⁹ et celui de la ville de Bourg-en-Bresse⁴²⁰. Si le premier n'évoque que brièvement la gastronomie locale, le deuxième lui consacre plusieurs pages et apporte plus de précisions que les brochures élaborées par l'Office du tourisme de Bourg. Le site fait la promotion d'une « ville gourmande »⁴²¹ (« **Même ceux qui ne sont jamais venus le savent : en Bresse, on mange bien !** » est-il précisé) au sein d'une région gastronomique renommée, insiste sur la diversité des restaurants (« **la ville compte un nombre impressionnant de restaurants de tous styles et de toutes cultures** ») et indique les plus réputés (Georges Blanc, Alain Chapel - « **deux chefs de renommée internationale qui ont su porter au-delà des frontières la richesse gastronomique de l'Ain** » -, l'Auberge bressane, le Français, le Mail). Chacune de ces cinq tables bénéficie d'une page entière, comprenant les coordonnées de l'établissement et son adresse Internet, ainsi que la recette d'une spécialité de la maison, accompagnée de la photographie du plat. Dans les cinq cas, il s'agit d'une recette de poulet de Bresse ! Une autre page est consacrée au « panier du chef » qui comprend bien entendu la volaille de Bresse, le Bresse Bleu, mais également les quenelles, dont celles de Giraudet, d'autres produits laitiers (la crème et le fromage blanc frais), la galette bressane (crème et sucre), le vincuit et, ce qui est nouveau par rapport aux documents précédemment analysés, les gaudes, citées, tout comme le précédent aliment, au nom de la tradition. Des productions des autres pays de la Bresse (Bugey, Gex, Dombes) sont également présentées, parfois sans préciser l'origine géographique ce qui peut laisser entendre qu'elles sont fabriquées en Bresse : le comté, le ramequin, le bleu de Gex, les carpes et les brochets de la Dombes, les vignobles du Bugey. Est enfin signalée la présence de l'antenne « Ressources des terroirs » sur le technopôle Alimentec (qui « **développe des recherches anthropologiques sur les productions agricoles et alimentaires locales, nommées "produits de terroir"** »). Une autre page entière, intitulée « Bleu, blanc,

⁴¹⁸ Le comté, qui n'est pas fabriqué en Bresse mais dans le Revermont, a été retenu étant donné la zone d'action du Syndicat mixte qui comprend une partie du Revermont sur laquelle sont implantées trois fruitières à comté.

⁴¹⁹

⁴²⁰

⁴²¹ Titre de l'une des pages du site.

rouge », est destinée à la volaille de Bresse, trois autres aux « entreprises agro-alimentaires », à « la tradition de l'agro-alimentaire » (« **le développement de l'agro-alimentaire est né d'un terroir bressan respectueux des bons produits** ») et enfin aux « rendez-vous gastronomiques » (les Glorieuses, le Salon de la gastronomie, les fêtes du poulet, le Marché des fruits d'automne, etc.). Notons qu'un certain nombre d'expressions littéraires et de précisions nous laissent supposer que les auteurs de ce site ont eu connaissance des brochures du Syndicat mixte Bresse-Revermont-Val de Saône, ainsi que du site de l'antenne Ressources des terroirs⁴²².

Incontestablement, la Bresse révèle sa culture locale et marque son identité à partir de l'alimentation : il n'existe pas un document qui n'y fasse référence. « **Le Bressan a la réputation de bien se tenir à table** »⁴²³ revendique le site de la ville de Bourg-en-Bresse. Cette région se donne à voir et se valorise par sa nourriture, magistralement incarnée par la volaille. Les autres images et discours principaux véhiculés par les documents de promotion touristique portent sur le bocage bressan, les fermes à pans de bois, si possible surmontées d'une cheminée sarrasine, les fleurs, l'artisanat (émaux, meubles, faïence, sabotiers et ferronniers d'art), les épis de maïs, généralement suspendus sous un avant-toit (ici reviennent indirectement l'alimentation et les volailles).

Deux principales représentations, souvent concomitantes, sont sollicitées pour symboliser la cuisine bressane : la première est celle d'une cuisine présentée comme authentique, traditionnelle, de terroir tandis que la seconde est celle d'une cuisine gastronomique, luxueuse, moderne et innovante. Ainsi cohabitent en Bresse, plusieurs types de restauration. La première est mise en évidence, dans les représentations plastiques, grâce à des meubles bressans (table en bois sombre, vaisseliers, horloges), des matières premières qui évoquent tant la ferme que l'espace de la cuisine (oeufs dans un panier tapissé de paille, motte de beurre, semoule, etc.), de la vaisselle rustique (plat à tarte métallique, spatule en bois), des couleurs chaudes, ocres, sombres. Des mets simples, associés à une cuisine familiale, garnissent la table : salade verte, plateau de fromages, gratin, tarte, miche de pain de campagne et bien sûr plat de poulet à la crème. A l'inverse, l'image de la cuisine gastronomique est représentée par des tables inmanquablement couvertes d'une nappe blanche, de vaisselles d'apparat (couverts en argent, bougeoirs, carafes à vin, etc.) et de la référence faite à Georges Blanc (soit par sa présence, soit par l'une de ses recettes ou la citation de son nom). Ici, la couleur blanche l'emporte, contrastée par la brillance des reflets des verres et des ustensiles (plats de service en inox, couverts) tandis que les préparations s'avèrent plus travaillées : chapon, assiettes composées comprenant inévitablement une cuisse de poulet, des petits légumes, parfois des morilles, et éventuellement une sauce. La volaille est accompagnée d'autres productions raffinées comme des écrevisses, du vin, de petits pains individuels, etc. Cette double mise en exposition est confirmée par les commentaires des matériels de communication, valorisant ces deux aspects de la cuisine bressane : « **à la table des grandes toques étoilées comme celle de Georges Blanc à Vonnas ou à celle des auberges typiques** »⁴²⁴, « **Bourg-en-Bresse s'adonne sans compter au culte du goût,**

422

423

dans toutes ses variations et à toutes ses tables, des plus simples aux plus prestigieuses »⁴²⁵. La Bresse oscille entre ces deux images qui s'enrichissent mutuellement puisque les grands chefs déclarent puiser dans la cuisine de terroir tandis que les auberges et les restaurants dits traditionnels s'inspirent de la gastronomie bressane.

La mise en exposition de cette cuisine, qu'elle soit gastronomique ou rustique, porte sur un ensemble de produits relativement limité du corpus alimentaire bressan. L'élément incontournable est bien évidemment la volaille de Bresse, production locale clairement identifiable, et fièrement revendiquée. Lorsque est proposée une recette locale, c'est toujours de poulet qu'il s'agit, lorsque est montré un animal d'élevage, c'est encore de poulet qu'il s'agit, lorsque est présenté une denrée locale, c'est à nouveau un poulet ! Production polymorphe, elle apparaît systématiquement sous l'un de ces aspects : bête vivante, au plumage blanc et courant dans les prés ; volaille morte, crue et plumée, identifiable par sa collerette blanche et/ou les marquages du Comité interprofessionnel de la volaille⁴²⁶ ; chapons emmaillotés ou dénudés, primés à l'un des concours des Glorieuses, éventuellement entourés des membres de la Confrérie des poulardiers de Bresse ; volaille rôtie, à la peau dorée, trônant seule, dans la casserole ; cuisse de poulet entourée de petits légumes et recouverte de sauce, éventuellement identifiable par le scellé tricolore apposé sur la cuisse pour l'occasion alors qu'il est habituellement fixé à la base du cou. En somme, la volaille de Bresse est, selon les cas, présentée sous sa forme d'animal vivant, issue d'une pratique avicole, sous sa forme d'animal mort, évoquant une esthétique parfaite résultant d'un savoir-faire singulier ou encore sous celle d'un mets délicat, démontrant un art culinaire élaboré. Elle rappelle tant la ruralité et l'agriculture voire la nature, que les savoir-faire et techniques de transformation ou encore l'univers de la gastronomie. Ainsi, animal courant dans les champs, la volaille relève de la nature alors que l'animal d'élevage, la bête métamorphosée ou le plat cuisiné relève de la culture. On retrouve ici les diverses représentations auxquelles sont attachés les Bressans, consommateurs connaisseurs de cet aliment.

A côté des volailles, le fromage Bresse Bleu est l'une des productions alimentaires également souvent extériorisée, que ce soit dans son emballage, entamé en tant que fromage de plateau, mais aussi en décoration sur une cuisse de poulet ou encore incorporé à une sauce, ce qui est alors précisé dans une légende. Un constat préalable transparait : c'est une production industrielle, une marque commerciale, qui s'impose comme représentatif de la cuisine bressane et qui est présentée, d'ailleurs souvent au

⁴²⁴ *Dans l'Ain, nos natures ont du caractère*, 1995, p.2.

⁴²⁵ *Découvrir. Cadre de vie, cadre d'envies, Ville de Bourg-en-Bresse*, 1997, p.4.

⁴²⁶ Un ensemble de marquages permettent de distinguer les volailles bénéficiant de l'Appellation d'origine contrôlée de Bresse : une bague d'identification, comprenant le nom de l'éleveur a été apposée par celui-ci à la patte gauche de la volaille tandis que l'expéditeur a fixé à la base du cou un scellé tricolore du Comité interprofessionnel précisant son nom, scellé prolongé par un sceau spécifique pour les chapons et les poulardes. Enfin, une étiquette rouge du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse est collée sur le dos des poulets, poulardes et chapons. L'un de ces signes est généralement perceptible sur les photographies présentant du poulet.

côté du poulet de Bresse, comme l'un des mets les plus raffinés de la région. De surplus, cette production, créée dans les années cinquante, est fabriquée par une coopérative qui n'est pas localisée en Bresse mais, à Servas, en limite de la Dombes !

Apparaissent enfin, mais dans une moindre mesure, les quenelles (surtout par le biais de la publicité de la marque Giraudet), la crème fraîche (dont la présence est plus discrète), les tartes à la crème (la seule représentation plastique trouvée ne ressemble guère aux tartes bressanes classiques dans la mesure où celle-ci a été cuite dans un moule) et les écrevisses (productions de la Saône, il s'agit d'un autre emblème, aux côtés des volailles, de la cuisine gastronomique locale).

A l'inverse, certains mets et productions du corpus alimentaire bressan sont rarement voire jamais mis en évidence. Seul le site Internet de la ville de Bourg-en-Bresse, plus récent que les autres matériels de communication, fait référence au fromage blanc, les autres n'y font aucune allusion, alors que cette production est pourtant perçue comme spécifiquement bressane par certains consommateurs et plus encore par les restaurateurs (*cf.* chap. 5.3.3.). Au sein des brochures analysées, à une exception près (un plateau de fromages, indéterminables, probablement des productions fermières), seul le fromage Bresse Bleu représente les productions fromagères locales. Cette pauvreté impose, pour ne pas être perceptible, la multiplication des présentations de ce produit. Le site de la ville de Bourg-en-Bresse associe sans distinction cette production industrielle, invention d'une firme, à des productions locales traditionnelles d'autres régions : le comté et le bleu de Gex, deux fromages dont l'appellation est contrôlée, ainsi que les ramequins qui sont, ce qui n'est pas précisé, fabriqués dans le Bugey. Aucune allusion, ni photographique, ni littéraire, n'est faite au sujet du fromage fort et du pourri ou fromage vieux. Sont totalement évincées les représentations relatives aux charcuteries : la Bresse ne se montre ni à travers l'élevage porcin, ni à travers le civier dont le terme vernaculaire aurait pu servir de marqueur identitaire et encore moins à travers le boudin, pourtant bien particulier dans cette région. De même, la diversité des tartes n'est guère mise en évidence. Une seule, celle à la crème, présente cette production domestique et artisanale : aucun commentaire n'est réalisé sur les tartes au sucre, tartes au fromage, tartes à la frangipane si courantes en Bresse, et encore moins concernant les tartes à la courge, au fromage fort, à la paria ou à la lyonshe, effectivement plus rares. Le Comité départemental du tourisme a visiblement préféré réserver l'évocation des tartes au Bugey⁴²⁷, établissant un lien fort entre les deux en raison des « fêtes du four » qui se déroulent tout l'été dans cette région et au cours desquelles sont cuites des galettes. Ont également été omises la courge à cochon ainsi que la recette du gratin de courge, occupant pourtant en Bresse une place identitaire forte. Plus significatif, les gaudes ne sont ni citées ni représentées dans les documents papier de promotion touristique : elles sont exclues de l'image que cette région donne d'elle-même au regard étranger. Seul le site web de la ville de Bourg-en-Bresse y fait allusion mais en insistant sur l'obsolescence de cette production (« **unique plat du soir des temps difficiles. Les gaudes sont passées dans la tradition** »). Le maïs est plus volontiers associé à la nourriture des volailles. Par contre, le vincuit et son homologue la paria qui, jusqu'à récemment ne représentaient nullement le miroir de l'alimentation locale, commencent à être évoqués

⁴²⁷ Le dépliant de « La route du Bugey » est sous-titré « Vins et fours » et précise l'histoire et le déroulement des fêtes.

dans les brochures touristiques. Cette production, médiatisée par des fêtes, semble, plus que les gaudes, pouvoir être exposée au public pour exprimer le passé du groupe. Enfin, le beurre et dans une moindre mesure la crème, deux ingrédients clairement revendiqués comme spécifiques de la cuisine bressane, sont plus volontiers sollicités pour compléter et décorer les tableaux, que pour véritablement rappeler un élément principal du corpus alimentaire. Elles évoquent d'ailleurs moins une production locale et traditionnelle qu'une production fermière.

S'il est fait allusion à une cuisine « **où s'expriment avec générosité toutes les saveurs de ses produits de grande tradition** »⁴²⁸, et qu'il est précisé que « **résolument différente de sa voisine lyonnaise, la cuisine bressane possède ses propres spécialités. Par une créativité de bon aloi, elle allie l'extrême finesse de mets délicats à la rassurante simplicité des matières premières** »⁴²⁹, il est rarement précisé, hormis la volaille de Bresse, quelles sont ces matières premières et ces saveurs spécifiques. Les techniques de préparation, d'assaisonnement et de cuisson qui participent à l'altérité alimentaire ne sont décrites qu'avec réserve. Ainsi, aucune allusion n'est faite à l'emploi de certains ingrédients aux saveurs douces et aux couleurs pâles, à la faible utilisation d'épices et aromates relevés ni à la coexistence de recettes sucrées et salées pour une même préparation, qui caractérisent pourtant la cuisine bressane. Les quelques références aux gratins sont empreintes d'imprécision : le contenu des plats de la seule photographie en représentant⁴³⁰ est indiscernable ; quant au seul commentaire y faisant allusion (« **une poularde simplement rôtie avec son gratin à la crème** »⁴³¹), il entretient l'équivoque concernant la nature du gratin. S'agit-il de pommes de terre, de courge, de pâte ou d'un autre légume ? Quant aux autres techniques, elles sont totalement occultées : la salade à la crème, le gratin de courge sucré ou salé, accompagné de sauce tomate, le décamoton, le flan de fromage ou la fricassée de courge sont réservés à la sphère familiale et ne sont nullement exposés aux touristes. Seule transparaît au travers des photographies et des quelques commentaires, l'accompagnement des volailles avec de la sauce, dont celle, à base de Bresse Bleu, relève plus largement du domaine de la restauration que de la cuisine domestique.

En somme, si la Bresse se présente, dans les documents destinés aux touristes, comme une région fortement identifiable par son alimentation, la mise en exposition de la nourriture bressane est extrêmement sélective et réductrice : la volaille de Bresse est omniprésente, éventuellement accompagnée de quelques autres mets. Les autres productions sont laissées de côté, soit volontairement (il semble que l'association avec les gaudes soit délibérément rejetée), soit parce qu'il est difficile de les mettre en avant comme emblème local. La renommée de la cuisine bressane est donc incarnée par cette production qui véhicule à la fois une image de luxe, de perfection et d'exception (seule

⁴²⁸ *Entrez dans la confiance*, [ca 2000], p.12.

⁴²⁹ *Découvrir. Cadre de vie, cadre d'envies, Ville de Bourg-en-Bresse*, 1997, p.4.

⁴³⁰ *Dans l'Ain, nos natures ont du caractère*, 1995, p.2.

⁴³¹ *La route de la Bresse, couleurs et saveurs*, janvier 2001.

volaille AOC) et celle d'une production fermière, traditionnelle, héritée du passé. Production polymorphe remarquable, elle est donc également polysémique. Elle présente l'avantage de pouvoir participer aux deux dimensions de la cuisine bressane, c'est-à-dire de pouvoir être présente tant sur les tables gastronomiques que sur les tables rustiques. En somme, la volaille de Bresse participe autant au patrimoine culinaire ostentatoire, qu'au « patrimoine agricole »⁴³², représentant « **une activité agricole qui a façonné les paysages, qui s'est accompagnée de conceptions du monde, de traditions culturelles et culturelles, etc.** »⁴³³.

Cette sélection outrancière de l'alimentation bressane est de toute évidence due aux stratégies de promotion touristique dont la finalité est essentiellement commerciale et qui reposent sur la valorisation de ce qui est le plus prestigieux : ces démarches occultent la réalité culinaire et confortent des images convenues et des stéréotypes, construits progressivement.

5.2.2. Construction de l'image d'une cuisine bressane gastronomique

La représentation d'une cuisine régionale apparaît aujourd'hui comme une évidence : elle est sollicitée tant par les politiques que les agents du développement touristique, les restaurateurs, les auteurs d'ouvrages culinaires ou encore les habitants. Pourtant, celle-ci n'a guère plus d'un siècle. En effet, comme le montre Julia Csergo, si la patrimonialisation actuelle de la gastronomie « **apparaît plutôt comme l'ultime étape d'un processus engagé dès la fin du XVIIIe siècle** »⁴³⁴, ce n'est qu'au début du XXe siècle que s'effectue « **le phénomène de "monumentalisation" de la spécialité locale [...] en liaison même avec la notion de site patrimonial qu'il soit architectural ou paysager** »⁴³⁵. Pascal Ory insiste sur le rôle qu'a joué à cette époque l'essor élitiste du tourisme : « **la décentralisation gastronomique est aussi liée au développement des transports et, d'abord, au plus bourgeois de tous jusqu'au milieu du siècle, l'automobile** »⁴³⁶. Dans les années 30, les écrits de Curnonsky, Rouff et Croze, destinés aux touristes, sont parmi les plus célèbres de ces « **éditions parisiennes d'ouvrages qui célèbrent la richesse gastronomique de la France dans l'ensemble de ses composantes régionales et sociales, affichant, depuis l'extrême sophistication jusqu'à la plus parfaite rusticité culinaires, le nouveau visage de la gastronomie française** »⁴³⁷. Ces

⁴³² Néologisme discuté au cours des rencontres régionales de l'espace Olivier de Serres en 1997 (*A propos du patrimoine agricole rhônalpin*, 1998).

⁴³³ Michel Rautenberg, 1998c, p.21.

⁴³⁴ Julia Csergo, 1997, p.184

⁴³⁵ Ibid. p.189.

⁴³⁶ Pascal Ory, 1992, p.846.

⁴³⁷ Julia Csergo, 1997, p.188.

ouvrages qui cherchent à inventorier la diversité alimentaire de la France ont largement participé à la construction des images culinaires associées à chaque région.

Les cartes géo-culinaires

En Bresse, la prépondérance de la volaille sur les autres spécificités locales n'est pas récente. D'après Csergo, Gassicourt a élaboré à la toute fin du XVIIIe siècle un *Atlas gourmand* comprenant la première carte géographique culinaire « **figurant sous forme de bouteilles, volailles, poissons, ruches ou terrines, un véritable "tableau synoptique" des principales productions alimentaires dont des lieux tirent leur célébrité** »⁴³⁸. Nous rejoignons cette historienne lorsqu'elle note que « **la méthode du relevé cartographique constitue le préambule à toute démarche d'exploration puis de conservation patrimoniale ; à partir de cette première formalisation, de ce premier inventaire méthodique, la spécialité gastronomique devient elle même monument lié à un site** »⁴³⁹. Si nous n'avons pas pu consulter le document de Gassicourt, un autre, similaire, apporte des précisions sur la production phare de la région qui nous intéresse. En effet, la *Carte gastronomique de la France*, (Cf. Annexe 9) datant de 1800 environ⁴⁴⁰, arbore en lieu et place de la Bresse, comme unique représentation graphique, une volaille plumée. Si à cette époque, ces documents ne sont accessibles qu'à un petit cercle de « gastronomes »⁴⁴¹, et n'ont donc qu'une faible influence, de telles cartographies seront reprises ultérieurement dans des ouvrages plus largement diffusés. Un siècle et demi plus tard, en page de garde de *La cuisine de Madame Saint-Ange*⁴⁴², la carte gastronomique de la France (Cf. Annexe 10), intitulée « Principales spécialités régionales » affiche toujours sur l'espace approximatif du département de l'Ain des volailles : un coq, une poule, des poussins et une volaille plumée. La flèche dirigée vers les volatiles précise « Poulardes de Bresse » et oriente le lecteur vers la page proposant cette recette. Plus récent et destiné à de futurs professionnels de la restauration, l'ouvrage de Philippe Noël⁴⁴³ présente lui aussi des cartes gastronomiques par région administrative. A nouveau, c'est une volaille qui, en région Rhône-Alpes, symbolise la Bresse, cette fois accompagnée d'un poisson à la place de la Dombes et d'une bouteille de vin à celle du Bugey (Cf. Annexe 11). Les légendes précisent : « **poularde de Bresse en vessie, Poularde demi-deuil, gratin de queues d'écrevisses** ». Il ressort de l'étude de ces documents cartographiques, qui imposent obligatoirement une sélection draconienne, que la volaille, et plus précisément la poularde, est, depuis les premiers

⁴³⁸ Ibid. p.186.

⁴³⁹ Ibid. p.186.

⁴⁴⁰ *Carte gastronomique de la France* vers 1800, Bibliothèque nationale, Paris, reproduite in Ory, 1992, p.822.

⁴⁴¹ Julia Csergo, 1997, p.186.

⁴⁴² *La cuisine de Madame Saint-Ange*, 1958, page de garde.

⁴⁴³ Philippe Noël, 1999, p.93.

spécimens de ce type de documents, et jusqu'à aujourd'hui, indiscutablement choisie pour représenter, de manière figurée, la Bresse, et parfois plus largement le département de l'Ain.

Les documents littéraires, les guides touristiques et les livres de cuisine

Les documents littéraires, les guides touristiques et les livres culinaires, autorisent les auteurs à apporter une plus grande diversité et des nuances plus fines. Les écrits des gastronomes, portant leur regard sur une cuisine publique, conduisent souvent aux mêmes conclusions. En 1825, dans sa célèbre *Physiologie du goût*, Brillat-Savarin fait référence aux volatiles bressanes : « **trois pays de l'ancienne France se disputent l'honneur de fournir les meilleures volailles, savoir : le pays de Caux, le Mans et la Bresse. [...] pour les poulardes, la préférence appartient à celles de Bresse, qu'on appelle poulardes fines, et qui sont rondes comme une pomme** »⁴⁴⁴. A la fin du XIXe siècle, dans *La table au pays de Brillat-Savarin*⁴⁴⁵, pourtant consacré au Bugey, Lucien Tendret dédie deux de ses recettes à la préparation de productions bressanes : « poularde de Bresse truffée et cuite à la vapeur » et « gâteau de foies blonds de poulardes de la Bresse baigné dans la sauce aux queues d'écrevisses ». Encore réédité aujourd'hui, cet ouvrage participe à la construction de l'image d'une cuisine traditionnelle bressane. Ces deux recettes sont reprises par divers auteurs et institutions, qui s'en inspirent ou les citent explicitement (Ferraris⁴⁴⁶, Curnonsky et Rouff⁴⁴⁷, dépliants du Comité interprofessionnel de la Volaille de Bresse, etc.). A la fin du XIXe siècle, les guides Joannes indiquent par région les curiosités touristiques mais « **ne font que tardivement et ponctuellement mention, et au seul titre des "industries et produits particulièrement intéressants", d'une localité, de quelques productions alimentaires** »⁴⁴⁸. Que le volume portant sur la Bresse évoque, dans le chapitre consacré au commerce et à l'industrie, les volailles prouve l'importance déjà accordée à cette production dans la région et le rôle de spécificité locale qu'elle commence à jouer : « **Bourg fait un commerce considérable de volailles de Bresse, céréales, chevaux et bestiaux** »⁴⁴⁹. Comme dans d'autres documents du même genre⁴⁵⁰, à cette époque et même au-delà, les rares références à l'alimentation portent sur la volaille de Bresse. Ainsi,

⁴⁴⁴ Brillat-Savarin, 1982 (1825), p.83.

⁴⁴⁵ Lucien Tendret, 1986 (1892).

⁴⁴⁶ Robert Ferraris, 1991.

⁴⁴⁷ Curnonsky, Rouff, 1921.

⁴⁴⁸ Julia Csargo, 1996, p.834.

⁴⁴⁹ Paul Joannes, 1890.

⁴⁵⁰ A titre d'exemple, *l'Indicateur de Bourg-en-Bresse* de Milliet (1859) qui recense les différents établissements, maisons et monuments de Bourg-en-Bresse, évoque la volaille dans le chapitre sur l'industrie locale.

le guide édité en 1913 par le Syndicat d'initiative de l'Ain élève littéralement la volaille de Bresse au rang de monument comme l'indique le titre du chapitre portant sur la ville de Bourg-en-Bresse : « ses monuments artistiques. La Poularde ». S'en suit une glorification de cette production locale :

« la Bresse est pour l'artiste qui sait bien la voir un pays admirable, avec ses plantureuses cultures, ses horizons d'une harmonie parfaite, et surtout ses fermes opulentes où s'élève comme à Bény, à Saint-Etienne-du-Bois et ailleurs la fameuse poularde de Bresse, de réputation mondiale. Elle constitue, cette poularde divine, la race galline la plus délicate de toutes celles connues, objet de commerce important dans toutes les fermes du pays, plat à réclamer dans tous les hôtels : tous les gastronomes depuis Brillat-Savarin jusqu'à Monselet ont vanté son goût et la délicatesse de sa chair. Cette poularde est un des éléments essentiels de la prospérité des marchés de Bourg. On l'expédie, poudrée, parée, en France, en Angleterre, en Suisse, en Allemagne et ailleurs »⁴⁵¹.

L'auteur ajoute ultérieurement : « **si c'est jour de marché, faire un tour auprès des vendeurs et des vendeuses, qui ont à offrir des volailles blanches ou noires qui sont le produit inimitable de la Bresse** »⁴⁵². Ainsi, toutes les incitations touristiques se concentrent autour de ces volatiles. Comme le souligne Julia Csergo, les guides touristiques, qui paraissent en série avec l'extension du réseau ferroviaire, codifient peu à peu de nouvelles modalités d'appréhension du pays, « **ce sont eux qui, installant durablement la particularité culinaire dans des représentations stéréotypées, finissent par l'imposer, en liaison avec la notion de site, comme lieu de patrimoine, au même titre que le point de vue, l'édifice architectural ou les personnages qui ponctuent désormais les paysages et les histoires locales** »⁴⁵³. Dans les années trente, alors que se construisent ces stéréotypes culinaires régionaux, les ouvrages touristiques insistent encore et toujours sur la supériorité de la volaille de Bresse et plus précisément des poulardes. A cette époque, Curnonsky, surnommé le « Prince des gastronomes », vante le département de l'Ain comme l'un des plus réputés : à propos du Bugey, de la Bresse et du Valromey, il déclare, associé à Derys, que ces régions sont « **le véritable paradis des gourmets !** »⁴⁵⁴ puis avec de Croze que la Bresse, la Dombes et le Bugey sont les provinces « **les plus chères au coeur des meilleurs gastronomes** »⁴⁵⁵. Pour étayer leurs propos, ces auteurs célèbrent inmanquablement la suprématie de la volaille : « **les poulardes de Bresse sont sans égales au monde** »⁴⁵⁶, « **l'élevage de la volaille atteint l'absolue perfection** »⁴⁵⁷ et, tout comme le font encore

⁴⁵¹ J. Corcelle, 1913, p.37.

⁴⁵² Ibid. p.37.

⁴⁵³ Julia Csergo, 1996, p.834.

⁴⁵⁴ Curnonsky, Derys, 1933-1934, p.13.

⁴⁵⁵ Curnonsky, de Croze, 1933, p.289.

⁴⁵⁶ Curnonsky, Derys, 1933-1934, p.13.

aujourd'hui les brochures et guides touristiques, vantent la qualité des auberges et restaurateurs locaux : « **la Bresse et le Bugey sont le pays des grands chefs et des grands cordons bleus ; je mets en fait que vous pouvez descendre dans n'importe quelle auberge de campagne sur le territoire de cette région, et vous serez sûr d'y faire un repas délectable, car il n'est point en Bresse de paysanne qui ne sache faire la cuisine en vraie artiste** »⁴⁵⁸. Mais les relevés de ces trois gastronomes sont à la fois plus riches et précis que ceux des matériaux de communication des organismes de valorisation touristiques actuels. Ainsi, parmi les « plats régionaux » concernant le Bugey, la Bresse et le Valromey énumérés par Curnonsky et Derys⁴⁵⁹, nous avons relevé : « **la poularde au coulis de queues d'écrevisses, ce chef-d'oeuvre auquel on ne peut comparer que le divin potage aux nids d'hirondelles de la cuisine chinoise** », « **le gâteau de foies blonds de volailles bressanes, au-dessus duquel il n'y a rien** », « **les gaudes bressanes (potages à la farine de maïs et au lait)** », « **les oeufs au plat à la Bressane (à la crème et au gruyère)** » ; « **la poularde au gros sel et le poulet à la crème** », « la daube de Bresse », « la fricassée de poulet à la Bressane », et, parmi les desserts, « la tarte au fromage ». L'énumération que Curnonsky élabore avec de Croze⁴⁶⁰ est encore plus opulente et structurée. Parmi les « produits naturels » de la Bresse, de la Dombes et du Bugey, certains sont probablement ou indiscutablement de la Bresse : « poulardes de Bresse, Louhans, Montrevel, Pont-de-Vaux », « lait, crème », « melon de Bresse ». « La carte du menu bressan », telle qu'ils la nomment et qui suit cette liste des produits naturels est organisée selon la succession diachronique classique des plats. Parmi les potages et soupes sont citées « les gaudes bressanes (maïs) », « la marmite bressane (poule au pot) ». Les hors-d'oeuvre chauds comprennent des « gaudes au lait », « oeufs au plat à la Bressane ». Parmi les légumes plusieurs sont cuisinés à la crème : cardons, choux-fleurs, épinards, petits pois, raves. Les pommes de terre sont « au fromage à la Bressane ». Les volailles sont représentées par de nombreux plats dont le « chapon à la Bressane (sauté, sauce vin blanc sec, flambé) », la « poularde à la Bressane (à la crème) », la « poularde de Bresse truffée et cuite à la vapeur »⁴⁶¹, la « mousse de foie de poularde à la Bressane », le « poulet à la Bressane », le « poulet marmite bressane ou poule au pot à la Bressane », la « fricassée de poulet à la mode de Bresse », ainsi que la « volaille de Bourg-en-Bresse à l'estragon ». Parmi les gibiers est cité le « râble de lièvre rôti à la Bressane », parmi les fromages, le « fromage blanc à la crème », et enfin comme douceurs, « la galette au goumeau »⁴⁶², les « gaufres », les « gaufres de blé noir grillées », les « matefaims sucrés (crêpe épaisse) », les « rôties au fromage fort » et la « tarte au fromage ». A la même époque, est édité l'ouvrage de Benoît Perrat, *Comus en Bresse*⁴⁶³ réunissant à la fois des anecdotes, des souvenirs personnels

⁴⁵⁷ Curnonsky, de Croze, 1933, p.289.

⁴⁵⁸ Curnonsky, Derys, 1933-1934, p. 13.

⁴⁵⁹ Ibid. p. 14.

⁴⁶⁰ Curnonsky, de Croze, 1933, p.290-294.

⁴⁶¹ A nouveau, la recette de Brillat-Savarin est citée.

de ce restaurateur de Vonnas et des recettes traditionnelles ou novatrices dont beaucoup peuvent être attribuées à la Bresse. L'auteur décrit la préparation des « crêpes vonnassiennes » (à base de pommes de terre), la fricassée d'escargot dont il met en évidence la tradition bressane de « ramassage » (« **chez nous, en Bresse, l'on voit en ces premiers coups de tonnerre le réveil de l'escargot** »)⁴⁶⁴, « le poulet à la crème » pour lequel il vante le savoir-faire bressan (« **cette façon de préparer le poulet n'est pas essentiellement l'apanage de notre région, mais reconnaissons-le et proclamons-le bien haut ; le poulet à la crème est un régal en Bresse** »⁴⁶⁵), le fromage fort (dont l'auteur souligne l'absence dans les écrits des gastronomes que sont Brillat-Savarin et Lucien Tendret) et de nombreuses recettes à la crème : morilles, poulet, concombre, épinard, bouillie au blé à la crème, pommes râpées à la crème.

L'avènement des célèbres « Mères », au début du XXe siècle, est fortement lié à ce développement du tourisme gastronomique : Curnonsky dira de la plus illustre d'entre elles, Elisa Blanc à Vonnas, qu'elle était la meilleure cuisinière du monde. Ces cuisinières talentueuses, ouvrant leur table au public, ont grandement participé à la renommée gastronomique de la Bresse en proposant une cuisine bourgeoise reposant sur des productions et des recettes locales. En 1923, Paul Carru retrace le souvenir de l'un de ces établissements :

« mon oncle ayant la claire vision des grandes qualités de cordon-bleu de sa femme et des ressources qu'il pouvait en tirer, monta un restaurant de luxe, boulevard des Italiens, portant comme enseigne : "A la Poularde de Bresse". Grâce donc à ma tante, que personne ne pouvait égaler, paraît-il, pour préparer un poulet à la crème, ni pour donner le dernier coup de feu à un chapon ou à une poularde, grâce encore à l'excellence des volailles de notre terroir que lui servait Pierre Louvet, le coquetier de Cras, grâce aussi et surtout à la grand affabilité de mon oncle et à son exquise urbanité, son établissement fut bientôt en grande vogue et devint bientôt le rendez-vous de la haute société parisienne. Il gagnait beaucoup d'argent, à ce que j'entendais dire, du moins »⁴⁶⁶.

La renommée de certaines Mères est encore en mémoire : c'est le cas de la Mère Guillot à Beaupont, la Mère Bourgeois à Priay, la Mère Jacquet à Pont-de-Chazey, la Mère Blanc à Vonnas, etc. Leurs établissements réputés furent repris par des chefs cuisiniers dont certains ont une renommée internationale. Leur influence sur l'image de la cuisine bressane n'est pas négligeable.

⁴⁶² Dans la mesure où les plats des trois régions - de la Bresse, du Bugey et de la Dombes - sont énumérés dans ce repas, bien qu'il soit précisé « bressan », nous ne savons pas si cette galette au goumeau a été repérée en Bresse ou dans le Bugey où est actuellement commercialisée une galette à la gomme.

⁴⁶³ Benoît Perrat, 1933.

⁴⁶⁴ Ibid. p.27.

⁴⁶⁵ Ibid. p.43.

⁴⁶⁶ Paul Carru, 1923, p.38.

Nous n'avons pas retrouvé de guide touristique sur l'Ain datant des années suivantes, c'est-à-dire des années quarante aux années soixante/soixante-dix. Le seul guide que nous ayons pu consulter datant de 1960, le Guide Michelin sur le Jura, fait un crochet dans le département voisin. A la page consacrée à Bourg-en-Bresse, les auteurs font, à nouveau, référence à la fameuse volaille, ainsi qu'au marché forain : « **les jours de foire aux bestiaux ou de marché, Bourg, envahi par la foule paysanne acheteuse ou vendeuse, est pittoresque et animée. Si l'on se trouve de passage le 3e samedi de décembre, on ira voir, dans la salle de la Grenette, l'exposition de chapons et poulardes de Bresse. Un bain de lait a nacré les chairs. C'est un étonnant spectacle qui soulève une admiration gourmande** »⁴⁶⁷.

Au début des années 1990 est créé en France le Conseil national des arts culinaires, organisme interministériel qui prend en charge l'élaboration d'un inventaire, par grandes régions administratives, du patrimoine culinaire français. L'ouvrage consacré à la région Rhône-Alpes⁴⁶⁸ recense pour la Bresse : la galette bressane, le gaufre bressan, la tarte aux quemeaux, le vincuit, le boudin et le civier bressans, les quenelles (« **répandues et populaires dans toute la région lyonnaise** »⁴⁶⁹), le saucisson à cuire et le cervelas truffé et pistaché (également répandus dans toute la région lyonnaise), les gaudes, les écrevisses et friture (pêchées en Saône), le beurre et la crème de Bresse, la volaille de Bresse (poulet, chapon, poularde, dinde). Parmi les recettes traditionnelles sont proposées la soupe bressane au potiron, les oeufs à la bressane (oeufs cuits au four sur des tranches de pain arrosées de crème fraîche et recouverts de comté), les gâteaux de foies blonds et le poulet à la crème. La recette de la poularde demi-deuil est associée à Lyon (« incontestablement lyonnaise »⁴⁷⁰), son invention étant attribuée à la Mère Filloux exerçant dans cette ville. Elle est néanmoins réalisée à partir d'une poularde de Bresse.

Dans les guides touristiques actuels, si la volaille est escortée d'autres productions locales, elle occupe encore et toujours une place principale. A titre d'exemple, le Guide Gallimard sur l'Ain⁴⁷¹, lui consacre quatre pages, présentant tant l'animal vivant - son mode d'alimentation, la race, la castration des chapons, etc. - que sa transformation - le savoir-faire, les Glorieuses - ou encore les modes de préparation - la recette de la fricassée de poulet de Bresse à la crème. Les deux pages titrées « la tradition culinaire » évoquent Brillat-Savarin, Lucien Tendret, les grands chefs et les établissements plus modestes. Elles soulignent l'affluence du marché de Bourg-en-Bresse et des foires aux animaux. Parmi les productions alimentaires citées, celles que l'on peut attribuer à la Bresse sont : la galette bressane à la crème ou au sucre, la tarte au quemeau (au fromage blanc dans la Bresse), le saucisson chaud et le cervelas truffé et pistaché, le

⁴⁶⁷ Guide du pneu Michelin, Jura avec atlas touristique, 1960, p.60.

⁴⁶⁸ *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, 1995.

⁴⁶⁹ Ibid. p.207.

⁴⁷⁰ Ibid. p.532.

⁴⁷¹ *Ain - France*, 1999.

civier, le boudin (« **autre spécialité locale, se caractérise par sa composition qui combine semoule ou riz et crème** »⁴⁷²), les quenelles, les gaudes (qui « **ont très longtemps constitué la base de l'alimentation bressane** »), les gaufres cuits « dans des gaufriers de forme plate », le vincuit, « les flans de courgette salés ou sucrés, les gratins, les soupes et même les confitures de courges et de potiron parachèvent les menus »⁴⁷³. La page entièrement réservée aux produits laitiers présente, en ce qui concerne la Bresse, la crème, le beurre, les fromages blancs, et évoque brièvement le Bresse Bleu. Sont également cités la *tracle*⁴⁷⁴ et le pourri⁴⁷⁵.

Notons que de manière unanime, tous les ouvrages contemporains consacrés à la Bresse évoquent le poulet de Bresse à la crème et donnent, pour la plupart, une recette de ce plat emblématique.

Enfin, les cartes postales sont un bon indicateur de l'image que la région propose aux visiteurs de retenir d'elle-même et de faire circuler. A Bourg-en-Bresse, dans les papeteries et les magasins de souvenirs, hormis les photographies de fermes bressanes, l'église de Brou ou des personnes en costumes locaux, les volailles de Bresse sont très souvent présentes sur les cartes postales (Cf. Annexe 12). A nouveau, elles prennent la forme de volaille au plumage blanc au milieu de la verdure, de bête plumée dont a été conservée la tête ou encore de plat en sauce dont la recette est précisée au verso. Parmi ce dernier type de représentation, une carte propose la recette du « **Poulet de Bresse à la crème, spécialité de la ferme du grand Colombier à Vernoux** », évinçant le savoir-faire collectif et laissant entendre que cette recette est une spécialité de cette ferme auberge du nord de la Bresse de l'Ain tandis qu'une autre carte conseille un « Poulet au vinaigre », recette peu courante dans le corpus culinaire domestique bressan. Il semble d'ailleurs que cette carte ne soit pas destinée à être uniquement commercialisée en Bresse, puisqu'aucune référence à cette région n'est évoquée : c'est un poulet fermier, et non de Bresse, qui est préconisé pour cette recette réalisée par une Lyonnaise « Arlette Hugon, Bouchon chez Hugon à Lyon ». Les compositions de ces deux cartes postales sont d'ailleurs éloquents. Alors que, dans la première, la casserole de poulet à la crème est encadrée d'épis de maïs, d'une volaille plumée - de toute évidence de Bresse -, d'un bol de crème épaisse, d'un moule à beurre et d'une assiette comprenant des mets non identifiables (peut-être des quenelles), le tout déposé sur de la paille, dans la seconde carte la casserole est entourée de gousses d'ail, d'oignon et d'estragon (plante aromatique peu utilisée en Bresse), d'un pot de vin blanc et d'une miche de pain, disposés sur une nappe à carreaux rouges. Ce second tableau est incontestablement moins champêtre que le précédent et les ingrédients moins représentatifs de

⁴⁷² Ibid. p.51.

⁴⁷³ Ibid. p.51.

⁴⁷⁴ Terme employé dans le Bugey pour désigner le fromage fort.

⁴⁷⁵ Soulignons que la participation à la rédaction de ces pages de deux chercheurs spécialisés sur la question des productions locales (Laurence Bérard et Philippe Marchenay) explique la diversité des produits présentés et la volonté de s'éloigner des stéréotypes pour se rapprocher des pratiques culturelles.

l'alimentation bressane. En somme, ce qui est véhiculé par ces cartes postales, c'est le poids de la volaille dans la nourriture locale. Parmi les autres cartes postales évoquant la cuisine locale, sont parfois présentes des photographies de grenouilles, elles aussi accompagnées au verso de la recette.

Alors que la cuisine bressane est mise en avant par les politiques et les agents du développement touristique, il est surprenant de constater que peu d'ouvrages conséquents lui sont entièrement consacrés. Seuls ceux dédiés à la cuisine lyonnaise font souvent référence à la Bresse, région à laquelle la première doit une partie de sa réputation. Quant à l'ouvrage *Saveurs du pays de Brillat-Savarin*⁴⁷⁶, plus qu'un livre de cuisine, abordant l'histoire du pays, les savoir-faire des principales productions locales, il concerne l'ensemble du département ; les principales recettes qui y sont proposées sont celles des grands chefs de l'Ain et non celles de la cuisine familiale⁴⁷⁷. Seules les deux brochures *Coups de fourchette en Bresse*⁴⁷⁸ recensent des recettes locales. Publiées par la Maison de Pays en Bresse, elles ont été réalisées à partir des propositions culinaires faites par les membres de cette association si bien qu'elles sont à la fois assez proches des réalités domestiques mais présentent un caractère empirique : certaines recettes, ayant pour principale différence leur titre, sont quasiment répétées ; beaucoup sont assorties d'un qualificatif peu explicite pour des personnes extérieures à la région (gratin de courge de Chaffoux, sauce chasseur de Pommier⁴⁷⁹, pommes de terre Julie, etc.) ; des recettes tombées en désuétude (la paria par exemple) se mêlent à des recettes récentes (sablés aux gaudes). Nous pouvons relever dans ces brochures l'importance des sauces à base de lait et de crème, en particulier avec les légumes, la diversité des tartes et le nombre de gratins. Cependant, ces brochures sont peu diffusées en dehors des quelques sites touristiques locaux. Enfin, les Editions JPM à Mâcon ont décidé de rééditer en 2002 l'ouvrage de Perrat, qualifié dans le prospectus de souscription de « chef d'oeuvre de la littérature bressane ». Il ne s'agit néanmoins pas d'un livre de cuisine classique mais d'un ouvrage plus large au sein duquel est inséré un certain nombre de recettes.

Dans ce prospectus de souscription, les éditions s'interrogent : « la cuisine bressane ?... Elle est. Elle existe » laissant supposer une incertitude sur la spécificité culinaire de cette région. Il faut en effet noter que, contrairement aux représentations d'une cuisine provençale ou de recette « à la bourguignonne » assez consensuelles, les recettes bressanes sont moins clairement repérables. Si parmi les énumérations des gastronomes précédemment cités, l'expression « à la bressane » est récurrente, elle ne représente pas une spécificité culinaire unique.

Le *Dictionnaire de cuisine et de gastronomie*, en 1986, précise qu'à la bressane « se

⁴⁷⁶ Marie-Agnès Devos, Gérald Gambier, 1995.

⁴⁷⁷ Notons que parmi les trente trois recettes salées, quatre s'appliquent aux carpes et brochets de la Dombes, deux aux feras ou lavarets du lac Léman, cinq aux grenouilles et neuf à la volaille de Bresse. Beaucoup comprennent des sauces aux écrevisses, quelques-unes au Bresse bleu.

⁴⁷⁸ *Coups de fourchette en Bresse*, [s.d.].

⁴⁷⁹ Chaffoux et Pommier sont deux hameaux de Saint-Etienne-du-Bois.

dit de plusieurs préparations où la volaille de Bresse tient une place prépondérante : poularde farcie de foie gras et de champignons (avec, éventuellement, des lames de truffe glissées sous la peau), braisée ou poêlée ; flan ou gâteau de “foies blonds de volaille” ; feuilletés de salades composées »⁴⁸⁰.

Marie-Claude Bisson⁴⁸¹ retient *a priori* le même critère puisque les trois recettes de son ouvrage *La bonne cuisine française* désignée comme étant « à la bressane » sont une salade composée, des friands et des oeufs brouillés, trois plats qui, selon ses propositions, comprennent des blancs ou des foies de volaille. Il semble que si les termes de « à la bressane » ou « de Bresse » ont tout d'abord été utilisés pour désigner diverses recettes locales, ils désignent désormais essentiellement les plats à base de poulet, éventuellement ceux assaisonnés à la crème fraîche comme le souligne ce restaurateur : « **à la bressane, on pense crème et poulet, oui, je crois que c'est surtout ça** ». Une réduction des représentations de la cuisine bressane s'est alors opérée.

La prédominance de la volaille sur les autres productions locales n'est pas récente. Glorifiée par le célèbre gastronome, Brillat-Savarin, sa réputation a été confirmée avec le tourisme gastronomique. Emblème de la Bresse, valorisée par la recette à la crème, elle masque les autres productions qui n'occupent souvent qu'une place secondaire au sein des représentations de la cuisine locale. Aujourd'hui encore, cette production est portée par des personnalités comme le fleuron de la région. Tel est le cas de Georges Blanc, célèbre étoilé, qui participe activement à entretenir le statut prestigieux de cet aliment. Président du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, il apparaît comme le porte-parole absolu de cette production.

En somme, la Bresse se donne à voir essentiellement au travers de cette production polymorphe à la fois animal et aliment. Celle-ci véhicule l'image valorisante d'une production de luxe, de qualité ; elle n'évoque que très rarement le temps où elle n'apparaissait que très occasionnellement sur la table des éleveurs qui la commercialisaient prioritairement. Ainsi, les représentations et les discours des consommateurs locaux présentant la volaille de Bresse comme plat-totem se voient confirmés et renforcés.

5.3. Les lieux permanents de mise en exposition des productions locales

Les lieux publics - ou ouverts au public - sont des lieux prédisposés aux pratiques de mise en exposition. Ainsi, proposant ce qui relève habituellement de l'intimité, les restaurateurs et les artisans du secteur alimentaire participent à la mise en exposition de l'alimentation locale, la rendant publique et accessible à tous. En effet, ils proposent à leurs divers clients une sélection de plats ou de produits qu'ils ont retenus en fonction de multiples et

⁴⁸⁰ *Dictionnaire de cuisine et de gastronomie*, 1986, p.104.

⁴⁸¹ Marie-Claude Bisson, 1979.

complexes critères (fréquence de la demande, coût de revient, connotation du mets, disponibilité des matières premières, faisabilité, etc.). Or parmi cette sélection, les productions locales et traditionnelles occupent une place non négligeable. Et il s'avère que la population locale influence fortement la sélection et la nature des produits commercialisés.

Avant de préciser les modalités de mise en exposition des productions locales chez les professionnels de l'alimentation (boulangers pâtisseries et charcutiers, puis restaurateurs), nous constaterons la pauvreté, en Bresse, des dispositifs de mise en scène des aliments dans l'espace public ou semi-public.

5.3.1. Rares dispositifs de mise en scène des productions locales

Si la Bresse véhicule l'image d'une région culinaire forte, la mise en exposition des productions ne prend toutefois pas la forme qui peut être observée dans de nombreuses régions. Par exemple, dans les Alpes du Nord, Muriel Faure a constaté des dispositifs très développés de valorisation des productions, destinés aux visiteurs :

« les touristes, consommateurs potentiels mais incontestables messagers, peuvent observer la fabrication fromagère derrière une baie vitrée, lire des panneaux sur l'agriculture du Beaufortain et sur les caractéristiques du fromage, et se représenter la vie des agriculteurs de montagne à partir de la reconstitution « authentique » d'un chalet d'alpage, où ne manque aucun objet évocateur du lieu et du métier, tel que la baratte, le chaudron ou le tranche-caillé en bois. Les visiteurs peuvent également assister à la projection d'un film d'une trentaine de minutes, seule prestation payante, présentant les activités agricoles du Beaufortain »⁴⁸².

En Champagne, Aline Brochot a noté des pratiques hautement médiatisées et sophistiquées de « monstration » - pour reprendre son expression - du patrimoine vitivinicole champenois :

« à côté des pratiques traditionnelles d'exposition-vente et de visite des caves utilisées par la plupart [des grandes maisons de champagne] ce sont, pour certaines, de véritables spectacles et attractions qui sont proposés, selon des méthodes qui se rapprochent plus de celles du monde du spectacle et des parcs d'attractions à thème que de la visite d'entreprise : ascenseurs scéniques et trains téléguidés chez Mercier ; nacelles téléguidées chez Piper-Heidsieck qui font progresser le visiteur le long d'un circuit où une succession de "tableaux" le plonge dans un univers à part où l'on célèbre Sa Majesté champagne à grand renfort de symboles, de références flatteuses où la part du rêve est soigneusement entretenue ; apparition, par un jeu d'ombres chinoises, de l'effigie de la célèbre Veuve Cliquot ; reconstitution d'une scène du film Casablanca chez Piper-Heidsieck ; spectacle audiovisuel chez Mercier où sont rappelés les hauts faits de son fondateur [...] ; fresques allégoriques et scènes reconstituées où figure l'incontournable Dom Pérignon chez Moët, etc. »⁴⁸³.

En Bresse, aucun dispositif d'une telle ampleur n'a été repéré sur les lieux de productions

⁴⁸² Muriel Faure, 1999, p.90.

agricoles et alimentaires : ni baie vitrée, ni visites guidées, ni exposition-vente, ni film d'entreprise, etc., et ceci quels que soient les secteurs. Car s'il est précisé dans le dépliant de la Route de la Bresse⁴⁸⁴ en introduction de la liste des éleveurs de volailles et des volaillers que « **sur rendez-vous, les producteurs et les expéditeurs en contact avec la clientèle mettront l'accent sur les conditions d'élevage ou de fabrication des produits proposés à la vente** », les visites commentées faites par les professionnels sont relativement spontanées, guère médiatisées (une éleveuse présente un album de ses propres photos) et dépendent des initiatives personnelles. Ces visites ne sont d'ailleurs pas très courantes. Ce constat est valable pour les autres productions locales, celles qui ne sont pas exhibées dans les documents destinés aux touristes. Ainsi, si les coopératives laitières bressanes, comme dans le Beaufortain, commercialisent directement une partie de leur production, les points de vente ne font pas l'objet d'une telle mise en scène (cf. Chap.3.1.3.) : aucune vitrine ne donne accès au processus de fabrication en cours, les quelques affiches sont plus décoratives qu'informatives, les rares objets anciens évoquant les productions domestiques ne sont guère mis en valeur, etc. De manière globale, les rares opérations d'exposition et de valorisation des éléments retraçant l'histoire des produits et leur fabrication contemporaine ne sont pas aussi rationnelles, élaborées et généralisées que dans ces régions plus touristiques des Alpes ou de la Champagne.

Seule la volaille de Bresse marque par sa présence le territoire. Non seulement les blanches volailles constellent les bocages bressans, picorant dans les champs, les haies et le long des routes, mais un certain nombre de représentations plastiques les évoquent de manière plus ou moins naïve, réaliste, artistique, aussi bien dans les espaces publics que les lieux plus fermés tels que les salles de restaurants. A titre d'exemple, un majestueux coq trône au centre du village de Mantenay-Montlin, traversé par la très fréquentée départementale D 975 reliant Bourg-en-Bresse à Saint-Trivier-de-Courtes (Cf. Annexe 24). De couleur métallique et mesurant approximativement plus de 4m, cette « sculpture totem »⁴⁸⁵ s'impose aux automobilistes, touristes ou autochtones, leur rappelant immanquablement qu'ils traversent un pays voué à la volaille. D'ailleurs déjà, aux entrées de la zone de l'appellation volaille de Bresse, ainsi qu'aux points stratégiques de circulation, de grands panneaux les informent qu'ils circulent en Bresse avicole (Cf. Annexe 24). A ces panneaux, à l'initiative du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, s'ajoutent ceux, de moindre dimension, implantés par les volaillers pour inciter les automobilistes à venir s'approvisionner dans leurs points de vente. Ceux-ci sont également relayés par diverses sculptures, dessins, photographies, décorations florales (Cf. Annexe 24) , etc. à l'effigie des volailles, exhibés, à l'initiative des communes ou des particuliers, sur les devantures des restaurants, dans les commerces, devant chez les

⁴⁸³ Aline Brochot, 2000, p.80-81.

⁴⁸⁴ La Route de la Bresse, couleurs et saveurs, janvier 2001.

⁴⁸⁵ Un cartel apposé sur le socle précise : « Coq en acier inoxydable. Ce coq emblème de la Bresse et de la Gaule a été offert le 15 mars 1996 par Michel Jacquet à la commune de Mantenay dont il est natif. M. Jacquet est le fondateur du groupe Jacquet industries, leader européen de la fabrication de pièces découpées en acier inoxydable ».

éleveurs ou encore à l'entrée des domiciles privés. Suivant la même logique, il n'est pas surprenant que sur l'autoroute l'aire de repos aménagée en Bresse ait été nommée « Aire du poulet de Bresse ». Si elles sont bien présentes, ces représentations plastiques, ne sont pas pour autant surabondantes comme cela est le cas dans certaines régions (nous pensons par exemple aux régions vitivinicoles du Beaujolais ou du Mâconnais dont le paysage est beaucoup plus marqué par les panneaux publicitaires, informatifs et décoratifs). Ce qui est surtout frappant, c'est l'unicité du sujet mis en exposition !⁴⁸⁶

Hormis ces représentations de la volaille, les rares expositions et informations plus globales sur l'alimentation locale, présentées dans un objectif de communication et d'échange avec les visiteurs, sont réalisées par les structures patrimoniales, en particulier celles de la Conservation départementale des musées des pays de l'Ain. En effet, le Musée du Revermont, qui dépend de cette structure du Conseil général, entretient un potager et un verger conservatoires présentant la diversité variétale (plus de 650 variétés locales ou curieuses) et les usages anciens et contemporains de ces plantes. Celui de la Bresse - le Domaine des Planons - qui traite de l'agriculture et de l'élevage traditionnels, offre une exposition permanente sur l'aviculture bressane comprenant un film développant des aspects culturels et économiques de l'élevage aujourd'hui, ainsi qu'un élevage réel de 300 volailles, conforme aux normes de l'Appellation d'origine contrôlée. Un projet d'agrandissement est actuellement en cours, il porte sur la création d'un musée de l'alimentation. Il faut ajouter des démarches associatives telles que celle de la Maison de pays en Bresse, association patrimoniale, qui présente, entre autres, un four et un poulailler et dont l'une des expositions temporaires porta sur l'alimentation. Enfin, et dans un autre registre, la vocation gastronomique de la Bresse a été rendue publique par la création à Bourg-en-Bresse, en 1992, d'un technopôle orienté autour de l'agro-alimentaire et baptisé Alimentec. A l'instar de cette interlocutrice, nous notons le lien fort entre cette plate-forme technologique et scientifique et la région : « **la spécificité en Bresse, c'est la gastronomie, l'environnement et l'agriculture. Par rapport à des villes comme Poitiers qui est une ville à l'architecture romane et très axée sur les études littéraires, artistiques, etc. Alors que Bourg, pas du tout. Qu'est-ce qu'on a créé ? Alimentec ! On n'a pas créé les Beaux-Arts à Bourg-en-Bresse !** ». Enfin, le Salon de la gastronomie, qui s'établit deux années sur trois au Parc des expositions est un autre indicateur de la place considérable consacrée à l'alimentation en Bresse.

Les productions locales et la gastronomie sont incontestablement valorisées en Bresse. Mais cette valorisation, dont la volaille de Bresse est la principale bénéficiaire, est plus largement portée par les institutions publiques, touristiques et patrimoniales que par les professionnels de l'alimentation. Nous allons voir avec les artisans du secteur de la boulangerie pâtisserie et de la charcuterie que ceux-ci agissent avant tout selon une logique commerciale, rarement assortie d'actions patrimoniales.

5.3.2. Les artisans

⁴⁸⁶ Il est révélateur que l'une des principales coopératives laitières de la Bresse porte le nom de « Coq d'Or », désignation bien surprenante pour une entreprise de ce secteur ! Le logo est par conséquent un majestueux coq.

5.3.2.1. Les productions locales dévoilées par les artisans

Si les boulangeries pâtisseries et les boucheries charcuteries artisanales sont avant tout, en tant que commerces, des lieux d'approvisionnement, elles participent également à un processus de mise en exposition de l'alimentation locale. S'adressant aussi bien aux autochtones qu'aux étrangers, aux habitués du produit qu'aux non-connaisseurs, ces magasins dévoilent les aliments au regard de tous : l'alimentation, acte privé, devient accessible aux observations, remarques, critiques extérieures. Ce processus est étayé par la présence de vitrines dont sont généralement pourvus ces commerces, vitrines dont la définition proposée par le Petit Robert insiste largement sur ce rôle d'exhibition : « **devanture vitrée d'un local commercial ; espace aménagé derrière cette vitre, et où l'on expose des objets à vendre** »⁴⁸⁷. La situation est très différente avec les grandes et moyennes surfaces au sein desquelles, si les aliments sont à portée des consommateurs, les productions locales se perdent dans la masse considérable des autres produits. Il est alors difficile pour des personnes non averties de les repérer. Dans les boulangeries, les pâtisseries, les boucheries et les charcuteries, le choix est plus limité et les produits plus classiques, ce qui rend l'identification des productions locales plus simple. Par ailleurs, le contact direct avec les commerçants - qui sont dans la plupart des cas les producteurs eux mêmes - donne accès à des informations plus précises et une meilleure reconnaissance des aliments. D'ailleurs les touristes qui souhaitent ramener des « souvenirs à croquer » se tournent souvent vers ces commerces.

En somme, la société donne à voir une partie de son intimité par ses artisans. Ceux-ci jouent donc un rôle essentiel dans la construction des représentations de la cuisine locale ; une grande responsabilité leur incombe en terme d'image publique puisque leurs vitrines sont également les vitrines de la région. Reflet de l'altérité alimentaire locale, ces commerces ne sont pas indemnes d'enjeux identitaires et il n'est alors pas surprenant que la population locale soit particulièrement vigilante et exigeante vis-à-vis de ces professionnels. Des critiques virulentes leur sont parfois adressées. Nous avons vu qu'en Bresse, les consommateurs contrôlent avec attention, voire méfiance, les productions artisanales : le respect des codes et des recettes est reconnu par la fréquentation du commerce, alors que les écarts sont réprimés au mieux par le refus d'acheter l'aliment concerné, au pire par la non-fréquentation du commerce.

Etant tout à la fois les fournisseurs des consommateurs locaux et les représentants de l'alimentation bressane auprès des touristes, les artisans constituent un volet crucial de la mise en exposition des productions locales. Ceux-ci ne commercialisent pas toutes les productions locales domestiques mais opèrent une sélection. Savoir ce qui est fabriqué et commercialisé dans ces magasins permet de savoir ce qui, des pratiques intimes, est rendu public et participe alors à la construction de l'image alimentaire locale.

Chez les charcutiers

Concernant les charcuteries domestiques, la plupart sont vendues par les artisans. Tous les charcutiers bressans proposent en effet aussi bien du boudin que du civier ou encore

⁴⁸⁷ Robert (*Le Nouveau Petit ...*), 1993, p.2402.

du saucisson, du saucisson à cuire, du lard, des boulettes ou des côtis. Certains fabriquent également des tartes au fromage. Seuls ceux qui ont une clientèle touristique suffisante commercialisent des poulets de Bresse mais rarement des chapons ou des poulardes dont les ventes sont trop exceptionnelles. Autrefois fabriquées par les cuisinières chevronnées, les quenelles sont également beaucoup vendues ; selon les commerces, elles sont nature, à la volaille, au brochet ou encore de veau. Par contre, le lard gras, dont la consommation tend à se perdre, a disparu de la plupart des commerces.

De manière unanime, parmi toutes les productions commercialisées, les charcutiers orientent prioritairement les touristes, quand ils ne le font pas par eux-mêmes, vers l'achat de saucissons à cuire. Bien que cette charcuterie soit connue sur une grande partie de la région Rhône-Alpes, c'est elle qui représente les charcuteries bressanes, tout au moins auprès des touristes originaires d'autres régions françaises. Les connaisseurs, de passage dans la région, en prennent souvent un nombre important (parfois plus d'une dizaine), qu'ils congèleront. Cette charcuterie présente l'avantage de pouvoir être transportée assez facilement et de ne pas être trop fragile d'un point de vue sanitaire.

Mis à part le saucisson à cuire, si les charcutiers soumettent aux touristes du saucisson sec, du pâté de campagne ou du civier en saison, le boudin par contre est rarement proposé. En définitive, plus que les productions locales, représentatives d'une spécificité régionale, ce sont les productions maison, celles que fabriquent les charcutiers qui sont mises en avant. Certains commerçants, dont la clientèle touristique est conséquente, ont investi dans du matériel permettant d'emballer sous vide d'air les aliments commercialisés afin de permettre une meilleure conservation et d'en faciliter le transport.

Chez les boulangers pâtisseries

Concernant les productions commercialisées dans les boulangeries et les pâtisseries, la sélection opérée par les professionnels au sein du corpus alimentaire bressan est plus marquée. Seules certaines des tartes, parmi la diversité des fabrications domestiques actuelles et anciennes, sont vendues dans les commerces bressans, avec cependant des différences selon les communes de la Bresse.

Une enquête⁴⁸⁸ menée auprès des boulangers et des pâtisseries de l'Ain fait ressortir la spécificité des productions commercialisées en Bresse par rapport aux autres régions

⁴⁸⁸ Cette enquête a été réalisée, en 1999, dans le cadre de l'antenne du CNRS « Recherche et information sur les ressources des terroirs » (Bourg-en-Bresse) de l'URA 882-APSONAT. Elle a été menée auprès de plus de 150 boulangers pâtisseries des communes du département, sur les quelques 350 existants. Compte tenu du nombre élevé de ces commerces dans les villes de Bourg-en-Bresse, Ambérieu-en-Bugey, Bellegarde-sur-Valserine et Oyonnax, il n'est pas exagéré de considérer que la majorité du territoire a été couverte par les enquêtes, d'autant plus que dans certaines zones, les données obtenues auprès des artisans portent sur plusieurs communes voisines lorsque celles-ci ne possèdent pas de boulangerie, situation assez fréquente. Les artisans des régions de la Dombes, du Bugey et du Pays de Gex ont été majoritairement contactés par téléphone, quelques-uns ont été visités personnellement. Des rencontres plus approfondies ont été menées avec la plupart des artisans de la Bresse, du Revermont et du Val-de-Saône. Les professionnels ont été interrogés sur les tartes qu'ils fabriquent habituellement, la définition qu'ils en donnent et les termes généralement utilisés pour les désigner. Ce travail a permis, par extrapolation, l'élaboration de cartes, insérées ci-après, présentant les zones significatives de commercialisation des différentes variantes.

du département. Bien entendu, les zones de commercialisation de telle ou telle variante sont intimement liées aux préférences des consommateurs locaux pour ces productions.

Ainsi il est apparu que les tartes à la crème et les tartes au sucre, sur pâte briochée, sont courantes dans tous le département de l'Ain et même au-delà. Rares sont les artisans qui ne confectionnent pas au moins l'une de ces deux versions. Cependant, il se dégage des zones de préférence marquée pour l'une ou l'autre des deux tartes, la seconde n'étant fabriquée que sur commande ou dans des proportions moindres (Cf. Carte 1). Ainsi, si ces deux variantes coexistent dans le Revermont et le Val-de-Saône (deux régions qui sont parfois rattachées à la Bresse), la tarte au sucre, celle préparé avec du beurre et du sucre, prédomine dans presque tout le Bugey, le Valromey et le pays de Gex : les artisans de ces régions élaborent des pâtes assez levées se rapprochant de la brioche, ce qui correspond - et dévoile - l'attachement des consommateurs locaux pour ce genre de tarte. En Bresse, à l'inverse, la variante dominante est la tarte à la crème. A titre d'exemple, un boulanger d'une petite commune du centre de cette région déclare vendre neuf fois plus de tartes à la crème que de tartes au sucre. Certains, même, ne confectionnent pas du tout la variante sucre et beurre.

Contrairement à la tarte au sucre ou à la crème, la tarte au fromage (Cf. Carte 2) est bien délimitée : elle est essentiellement commercialisée dans les magasins de la Bresse centrale et dans le nord et l'est de la Dombes ; elle est totalement inconnue dans certaines régions, comme le sud de la Dombes, le Pays de Gex et tout une partie du Bugey. Vendue en quantité élevée dans la zone centrale de production, elle n'est fabriquée que sur commande et uniquement par certains boulangers dans les zones limitrophes de la Bresse, dans le Val-de-Saône par exemple. Cependant dans ces zones limitrophes, si elle n'est pas commercialisée par les artisans, elle est encore élaborée dans les maisonnées. Alors qu'autrefois les particuliers confectionnaient couramment ces tartes à partir de fromage de chèvre, la grande majorité des professionnels emploient du fromage de vache, comme cela se fait plus souvent dans les fabrications domestiques actuelles.

Quant à la tarte à la frangipane, elle est circonscrite aux commerces de la Bresse (Cf. Carte 3). Néanmoins, dans les autres régions du département, sont vendues de proches parentes de cette tarte, toutes également élaborées à partir de crème pâtissière : elles portent les appellations locales de « tarte à la papette » dans le pays de Gex et « tarte à la gomme » dans le Bugey, une partie du Revermont et le Valromey. En périphérie, dans les régions où cette tarte à la crème pâtissière tient une place moindre dans les traditions culinaires, comme dans le Val-de-Saône, elle est appelée de façon plus générique « tarte au flan » ou « tarte à la crème (cuite)⁴⁸⁹ », ce qui montre une spécificité moins marquée de cette famille de tarte. Plus loin encore, elle disparaît des commerces, sauf sous la forme très commune de tarte au flan industriel commercialisée essentiellement en parts individuelles.

Les tartes à la lyonshe, ainsi que les tartes à la courge, n'ont pas reçu d'écho dans la sphère artisanale : hormis quelques rares cas, les boulangers et les pâtisseries rencontrés

⁴⁸⁹ Ce terme est surtout employé dans les boulangeries où ne sont pas confectionnées de tartes à la crème et où, selon les logiques taxinomiques déjà évoquées, il n'y a donc pas de risque de confusion avec cette autre variante.

n'en confectionnent pas pour leurs magasins. Seul le boulanger d'une petite commune du centre de la Bresse confectionne une tarte à l'oignon qu'il désigne « tarte à la lyonshe » et considère comme sa spécialité. Par ailleurs, cette tarte était vendue par la grand-mère de l'une des boulangères actuelles de Montrevel-en-Bresse : cette dernière reconnaît en faire occasionnellement pour sa consommation personnelle mais jamais pour le commerce. Quant à la seconde tarte, elle est exceptionnellement réalisée lors de la « fête de la courge » qui se déroule en octobre dans la commune de Boissey. En dehors de cette occasion, elle n'entre jamais dans la sphère marchande. Les professionnels déclarent qu'elle n'aurait pas de succès. Il en est de même de la tarte à la paria, fabriquée par certains particuliers, mais totalement absente des commerces. Pour cette tarte, la raison est différente : elle provient tout simplement du fait, qu'hormis les quelques fabrications festives, la paria n'est plus réalisée et qu'il est difficile pour les professionnels de s'en procurer. Cependant aucun n'a exprimé le désir d'en confectionner. Les tartes au fromage fort n'ont été retenues que par un seul boulanger, d'une autre petite commune de la Bresse.

Enfin, un nombre croissant d'artisans fabrique et commercialise des tartes aux pralines, variantes des tartes à la crème et des tartes au sucre. Nous reviendrons dans le courant de ce chapitre sur cette innovation.

Bien entendu, les artisans confectionnent et commercialisent également des tartes aux fruits, qui ne présentent néanmoins pas de typicité.

Enfin les brioches, avec une prédominance pour celles en forme de couronne, sont présentes dans tous les commerces de la région. Cependant beaucoup de boulangers et de pâtisseries ont noté la baisse constante de cette production.

En somme parmi les fabrications domestiques de la Bresse centrale de l'Ain, sont essentiellement entrées dans la sphère commerciale, et sont donc rendues publiques, les tartes au sucre, les tartes à la crème, les tartes au fromage et les tartes à la frangipane, avec leurs variantes reposant sur de fines nuances (Cf. Chap.4.3.), auxquelles il faut ajouter les brioches.

5.3.2.2. Les artisans, vitrines de la tradition, vecteurs de l'innovation

En s'appropriant la fabrication de productions domestiques traditionnelles, les artisans deviennent, sous le contrôle vigilant des consommateurs, les garants des techniques et savoirs locaux. Il s'en suit un mouvement d'adhésion ou de rejet de la part des consommateurs qui achètent ces produits et jugent les compétences des professionnels en la matière. Ces derniers entretiennent et perpétuent des recettes dont certaines disparaîtraient sans eux, les particuliers étant sur le point d'abandonner leur fabrication. L'exemple le plus flagrant en Bresse, déjà évoqué, est celui des brioches. Nécessitant un peu d'habileté, celles-ci se sont éloignées de l'univers domestique pour passer dans l'artisanat. Déjà dans la première moitié du XXe siècle, Marius Tortillet soulignait la disparition du savoir-faire domestique : « **aujourd'hui, si la plupart des fermières préparent encore leurs tartes et les cuisent elles-mêmes, elles apportent le beurre et les oeufs au boulanger du bourg qui moyennant une somme déterminée par livre confectionnent une brioche mieux travaillée qui a seulement l'inconvénient de**

moins bien se conserver »⁴⁹⁰. Actuellement, les artisans sont alors investis du rôle de mémoire collective dans la mesure où ils sont les seuls, mis à part quelques amateurs de pâtisserie, à confectionner cette production dont le savoir-faire était auparavant partagé par un plus grand nombre. Nous pouvons ajouter le cas des quenelles qui sont très exceptionnellement réalisées par les particuliers.

Représentants des productions locales, nombre d'artisans invoquent le passé et la tradition pour valider leurs pratiques. Cette sollicitation s'exprime au travers d'une recette héritée de génération en génération : « **je vais vous dire, nos tartes et nos brioches, on les fait comme ma grand-mère les faisait, c'est-à-dire qu'on les fait toujours pareil, toujours tout au beurre, avec des oeufs frais, avec les mêmes recettes évidemment** ». Mais la tradition est également attestée par les producteurs par le respect des techniques telles qu'elles avaient cours dans les fermes : dans le secteur de la charcuterie, certains professionnels refusent l'utilisation de la cutter⁴⁹¹ pour couper la viande prétextant qu'« il n'y en avait pas dans les fermes ». Plus nombreux sont ceux qui argumentent la dimension traditionnelle de leurs fabrications par le refus d'employer du salpêtre : « **nos côtis dans le porc, le petit salé, les nôtres sont gris. Ils [la clientèle de passage] nous disent que dans leurs charcuteries, ils sont rouges. Mais nous on fait une saumure traditionnelle : sel, un point c'est tout. Tandis qu'ils mettent des tas de choses dedans, des colorants, pour faire plus d'effets** ». La couleur grise du civier, en opposition au rose des charcuteries macérées dans une saumure au salpêtre, est un argument récurrent de la part des professionnels : c'est, à leurs yeux, le signe probant d'une fabrication traditionnelle. Il répond aux exigences d'une partie de la population, plus précisément les personnes qui ont connu les fabrications domestiques. Dans la mesure où les tartes et galettes sont encore largement confectionnées par les particuliers, les professionnels de ce secteur, surtout s'ils ont reçu une formation de pâtissier, cherchent plus volontiers, à l'inverse, à se démarquer qu'à se rapprocher des productions domestiques : ils se singularisent par la finesse ou la légèreté de leurs tartes et par la complexité des pâtes (l'un d'entre eux a pour habitude d'entourer l'abaisse à brioche de ses tartes à la crème d'une pâte à choux).

En changeant d'échelle de production, des adaptations ont été nécessaires, des évolutions se sont inévitablement réalisées. Ainsi les oeufs, pourtant courants dans la fabrication domestique, n'entrent plus dans la préparation artisanale du boudin. Cette modification passe relativement inaperçue puisqu'elle n'est généralement soulignée ni par les consommateurs ni par les professionnels et qu'elle ne semble pas avoir considérablement transformé le produit. Mais certains changements apportent des modifications plus profondes. Que dire en effet des boulettes élaborées par quelques charcutiers sans crépine, ingrédient qui caractérise généralement cet aliment ? Il n'est pas surprenant que l'un des charcutiers ayant effectué une telle modification (« **je l'ai supprimée parce que je craignais ce goût de crépine, qui avait un petit goût des fois amer et comme les gens ont toujours tendance à ce qu'il y ait moins de gras, ça rajoutait encore du gras, la crépine** »), et ayant de surcroît ajouté à la viande de porc

⁴⁹⁰ Marius Tortillet, 1927-1928, p.69.

⁴⁹¹ La cutter est un appareil, utilisé en charcuterie, servant à couper et mélanger les viandes.

des morceaux de pot-au-feu et de la mie de pain, exprime des difficultés à définir la typicité des boulettes : « **c'est embarrassant parce qu'on a tous... depuis que je suis entré dans le métier, j'en ai vu faire, d'abord par ma mère, puis je suis arrivé dans le métier, on en faisait encore, puis à Bourg...** ». Si ce professionnel avoue son incapacité à décrire la spécificité de cette charcuterie, c'est que celle-ci a perdu son identité. Dans certains commerces, la fabrication des boulettes a tellement évolué qu'elles sont devenues une production générique.

A l'instar du boucher précédemment cité au sujet des boulettes, les artisans font évoluer leurs productions en fonction des goûts nouveaux des consommateurs, auxquels ils sont bien évidemment très attentifs. Pour des raisons évidentes de maintien de leur clientèle, les commerçants se plient à leurs exigences : « **faut faire comme le client demande et puis c'est tout** », conclut l'une d'entre eux. Les professionnels répercutent alors les grandes tendances de l'évolution de l'alimentation telles que le penchant pour des aliments de moins en moins gras et de moins en moins salés. Tous ont fait évoluer leurs productions dans ces directions : la crépine est supprimée dans les boulettes par les uns, la panne dans le boudin par les autres (« **au début, on en mettait un petit peu. De la panne, coupée en petits dés. Et après on a tout supprimé. Les jeunes n'aimaient pas ça, voir les morceaux de gras dedans** »), le lard gras a disparu chez tous. Nombre de charcutiers ont prétendu avoir choisi la version semoule pour la fabrication du boudin étant donné l'aversion actuelle des consommateurs pour le gras. En effet, le riz, plus que la semoule, prêtait à confusion : au dire des professionnels, le blanc des grains au milieu des tranches était assimilé par des clients à des morceaux de panne, et ceux-ci, estimant la charcuterie trop grasse, refusaient d'en prendre. Ceci n'est guère surprenant si l'on se souvient que la majorité des jeunes Bressans est peu au courant de la fabrication du boudin (composition et savoir-faire).

Mais le goût des consommateurs n'a pas toujours évolué uniformément si bien que les professionnels sont parfois partagés : faut-il privilégier les nouvelles préférences organoleptiques, souvent des clients les plus jeunes, au détriment de critères auxquels sont encore attachés les autres clients ? A titre d'exemple, l'attitude des charcutiers concernant le cartilage des oreilles de porc est divergente : certains le rejettent lors de la fabrication du civier afin de ne pas dégoûter ceux qui craignent la fermeté et le craquant caractéristique de ce tissu tandis que d'autres le conservent afin de satisfaire les amateurs. En voulant plaire au plus grand nombre, les artisans ne risquent-ils pas de perdre la spécificité des productions et de les banaliser ? Ceci est le cas à propos de la tarte à la frangipane qui, dans les communes les plus citadines, devient un simple flan dont la texture élastique est due à l'emploi de poudre industrielle. Les producteurs de ces tartes prétendent que, si le choix était offert à leurs clients, ces derniers privilégieraient les tartes fabriquées à base de poudre : leur couleur plus jaune et leur texture moins molle auraient, d'après eux, la préférence des consommateurs. Mais ici se pose la question de l'apprentissage des consommateurs : faut-il satisfaire des préférences organoleptiques faciles ou bien est-il du rôle des artisans de sensibiliser les clients à des produits spécifiques, participant ainsi à la diversité alimentaire ?

Au-delà des évolutions globales des goûts des consommateurs, les artisans sont à l'origine d'évolutions marquantes dans le système alimentaire local. Ils font preuve

d'initiatives et revendiquent leur volonté d'innover. Il s'agit à la fois de se démarquer par rapport aux concurrents professionnels et aux fabrications familiales, d'exprimer leur inventivité, d'apporter de la diversité alimentaire et de relancer la gourmandise des consommateurs. Ils exploitent, souvent avec difficulté, l'aspect « néophile » de leur clients, espérant augmenter leurs ventes. En dehors des créations totalement personnelles, que nous ne développerons pas ici car ne répondant pas aux objectifs de cette recherche, certaines innovations reposent sur la modification de productions locales. L'exemple le plus évident est celui des tartes aux pralines. Si ce type de tarte s'est également développé dans d'autres régions - nous pensons en particulier à Lyon et ses environs -, il a pris en Bresse et plus largement dans l'ensemble du département de l'Ain une dimension singulière. En effet, si l'usage des pralines rouges en pâtisserie a une longue tradition dans la région Rhône-Alpes, en particulier grâce aux brioches de Saint-Genix⁴⁹², ces confiseries n'étaient pas utilisées en Bresse, encore moins pour la confection de tartes. Or en l'espace de quelques années, de nombreux boulangers et pâtisseries se sont mis à élaborer cette variante de tarte, jusque-là inconnue. Il est probable que les pralines aient d'abord été utilisées en cuisine par des chefs cuisiniers de la région lyonnaise et des environs⁴⁹³ et que les tartes confectionnées avec cette confiserie aient préalablement été introduites dans ces restaurants. Mais cette nouveauté s'est facilement diffusée en Bresse en raison de l'existence d'une « niche alimentaire ». En effet, les tartes aux pralines ont trouvé une place dans le corpus alimentaire bressan en tant que variante supplémentaire de l'éventail des tartes et galettes bressanes dont nous savons l'importance dans les pratiques alimentaires locales. Leur confection a été facilitée dans la mesure où les pralines ont été ajoutées à une recette déjà existante. En effet, en Bresse, les tartes aux pralines, et c'est là qu'elles se différencient probablement le plus de celles élaborées dans d'autres régions, à Lyon en particulier⁴⁹⁴, sont réalisées sur le modèle des tartes à la crème et des tartes au sucre. Il s'agit ici d'une fantaisie ajoutée à ces deux recettes. Autrement dit, la pâte utilisée est la même que pour ces dernières, il s'agit d'une abaisse à brioche et non d'une pâte brisée comme cela peut se faire ailleurs. Déposée à même le four ou dans un cercle, la pâte ne comprend pas de bord ; à l'instar de celle des tartes au sucre ou à la crème, elle gonfle plus ou moins, selon les habitudes des boulangers. Les pralines concassées, toujours rouges, sont parsemées sur la crème fraîche ou le beurre préalablement étalés, juste avant que la tarte ne soit

⁴⁹² Les « Saint-Genix », brioches aux pralines rouges, furent inventées par Labully, hôtelier de cette commune savoyarde, frontalière du département de l'Ain. Lorsqu'en 1880, son fils décida de mettre les confiseries à l'intérieur de la brioche et non pas seulement sur le dessus en guise de décoration, ce gâteau connut un tel succès que les concurrents commencèrent à l'imiter et que les brioches aux pralines se diffusèrent jusqu'à Lyon. « Le Guide Una le signale déjà en 1931 comme une spécialité de pâtisseries à Chambéry, au Pont-de-Beauvoisin, dans l'Isère et à Brignais, dans le Rhône » (*L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, 1995, p.102 »).

⁴⁹³ Une glace aux pralines roses est présentée, par Georges Blanc et Coco Jobard, comme une spécialité de la mère Bourgeois à Priay (2000, p.170).

⁴⁹⁴ Dans la région lyonnaise, les tartes aux pralines sont généralement confectionnées à partir d'une pâte sablée, comprenant des bords. L'appareil forme une couche assez épaisse, lisse et compacte de couleur uniforme rouge sombre.

enfournée. Respectant scrupuleusement leur recette de tartes à la crème, certains boulangers ajoutent tout simplement des pralines aux ingrédients habituels (sucre et crème ou beurre) sans en modifier les proportions, c'est-à-dire en omettant de réduire la quantité de sucre saupoudré sur la tarte, alors que les pralines représentent un apport considérable en sucre ! En Bresse, les tartes à la praline ressemblent donc beaucoup aux tartes à la crème ou aux tartes au sucre, si ce n'est leur couleur rouge et la granulosité de la garniture produite par les morceaux de pralines (amandes et sucre cristallisé) plus ou moins fondus en raison de leur taille et du temps de cuisson, ce qui rappelle par ailleurs les cristaux de sucre. La tarte à la praline voit son statut évoluer puisque de variante fantaisiste suscitant la curiosité, elle est devenue suffisamment connue pour être choisie pour ses spécificités (elle est recommandée pour sa capacité à être congelée), voire même pour représenter le dessert bressan (elle a été servie à la fin d'un repas volontairement élaboré comme bressan). Désormais la technique de sa fabrication est partagée tant par les professionnels que par certains particuliers qui se sont appropriés la recette ; quant à sa consommation, elle s'insère progressivement au sein des pratiques locales. Petit à petit, la tarte aux pralines a pris l'image d'une tarte bressane qui sort de l'ordinaire, se démarquant tout en s'insérant au sein de l'éventail des variantes locales. Cet exemple illustre la dynamique de tout système alimentaire local et révèle l'intégration, en cours mais rapide, d'un aliment dans le corpus des productions locales et traditionnelles, grâce au glissement d'une recette vers une autre. Selon la même logique, certains boulangers ajoutent des pépites de chocolat sur les tartes à la crème ou dans l'appareil des tartes à la frangipane. Mais actuellement, ces variantes n'ont pas le même impact : elles n'ont pas réussi à prendre le statut de tarte locale et traditionnelle.

Les artisans sont des acteurs essentiels de la dynamique des systèmes alimentaires locaux. Ils imposent leurs recettes (et donc un produit particulier), leurs choix (la sélection des recettes qu'ils retiennent parmi l'ensemble des possibles), les termes qu'ils privilégient pour désigner les produits, etc. Mais les artisans sont eux aussi obligés de s'adapter aux exigences de leurs clients. Ils doivent être à l'écoute de la demande des consommateurs. Par ailleurs, en raison de l'accessibilité à tous des commerces, leurs innovations, lorsqu'elles sont appréciées, peuvent rapidement être copiées par les particuliers. Cette mise en exposition des aliments participent alors à la diffusion des nouveautés au sein de la population qui peuvent prendre, dans certaines circonstances, le statut de production locale.

Médiateurs de la mise en exposition de l'alimentation locale, les commerçants sont au cœur d'un ensemble de négociations, de pressions, en fonction des intérêts des uns et des autres. Les exigences des consommateurs connaisseurs, le regard des consommateurs novices et les choix des artisans interagissent, si bien que les productions mises en exposition dans les commerces comme étant traditionnelles sont le résultat d'actions synergiques.

5.3.3. Les restaurateurs

Rendant publiques des pratiques locales, les restaurants régionaux - c'est-à-dire ceux proposant des plats appartenant au corpus alimentaire local - mettent en scène à

destination des consommateurs, qu'ils soient d'ici ou d'ailleurs, la nourriture du groupe selon un travail de sélection et d'adaptation. Ces établissements, espaces organisés, participent en effet à un processus de mise en exposition de l'alimentation du groupe. Ce sont à la fois des lieux de publicisation des pratiques familiales et intimes, des lieux de rencontre et d'échange de savoirs et esthétiques gustatifs, des lieux de confrontation entre tradition et innovation, sobriété et ostentation. Les restaurateurs jouent donc, tout comme les artisans, un rôle essentiel dans l'image que la région donne à voir d'elle-même.

L'observation des restaurants régionaux est alors un niveau intéressant d'appréhension de la cuisine régionale⁴⁹⁵. Il convient d'observer ce que les restaurateurs privilégient, les choix qu'ils effectuent pour représenter leur culture et les spécificités de leur cuisine, la place qu'ils accordent à telle ou telle production locale.

Un premier constat s'impose : en Bresse, le nombre de restaurants, toutes catégories confondues, est relativement élevé. Nous l'évaluons à près de 250 pour toute cette région dont près de 90 pour la seule ville de Bourg-en-Bresse⁴⁹⁶. Vingt-deux restaurateurs participent à la Route de la Bresse⁴⁹⁷ alors que seulement dix sont inscrits à la Route du Bugey⁴⁹⁸ et dix-huit à celle de la Dombes⁴⁹⁹ (région également à forte concentration de restaurants en raison, entre autres, de sa proximité avec la ville de Lyon). Ces restaurants concernent des catégories fort différentes, de la restauration rapide aux spécialités étrangères, de la cuisine traditionnelle aux « grandes tables », allant d'une à quatre étoiles. Parmi ceux qui nous intéressent - les restaurants présentant une cuisine régionale -, certains sont de véritables institutions locales dont les plus célèbres sont le Restaurant Léa à Montrevel-en-Bresse, la Brasserie du Français à Bourg-en-Bresse et plus encore l'établissement de Georges Blanc à Vonnas. Par ailleurs, certaines maisons s'adressent aux touristes ou à une clientèle locale à la recherche de réjouissances festives, tandis que d'autres, plus modestes, ont une clientèle essentiellement composée de pensionnaires. Enfin, le nombre de couverts est également un critère de différenciation non négligeable puisque, selon la taille des établissements, les possibilités culinaires sont fort variables.

Les restaurants régionaux portent souvent des noms faisant référence au territoire, mettant en avant une spécificité locale ou un élément de l'identité ou encore rappelant la simplicité du lieu, reflet de la campagne et de l'intimité. En Bresse, ces restaurants s'appellent L'auberge bressane, Au vieux Meillonnas, Au coq bressan, La poulardière, Le charme de Bresse, La Maison de pays de l'Ain, La Bresse, La table bagésienne, Auberge Le Beaupont, Le rustique, La grenouille bressane, La panouille dorée, Le relais bressan,

⁴⁹⁵ Cette observation exclut donc les établissements de spécialités étrangères et dans la plupart des cas la restauration dite rapide, mais inclut les « grandes tables » qui, en Bresse, se revendiquent dans une proximité avec la cuisine locale.

⁴⁹⁶ A partir des pages jaunes de l'Annuaire France Télécom.

⁴⁹⁷ *La Route de la Bresse, couleurs et saveurs*, janvier 2001.

⁴⁹⁸ *La Route du Bugey, vins et fours*, décembre 1998.

⁴⁹⁹ *La Route des étangs de la Dombes, terre de reflets*, février 2000.

Le raisin, Hôtellerie La Sarrasine, Le relais des carrons, Au chapon fin, etc. Ainsi, sont utilisées pour dénommer ces établissements, souvent en précision des appellations courantes pour ce genre de restaurants (auberge, relais, clos, table), des localités (Bâgé, Beaupont, etc.), des caractéristiques architecturales (les *carrons*⁵⁰⁰, les cheminées sarrasines⁵⁰¹) mais aussi des spécificités alimentaires (la volaille, les grenouilles, les panouilles et les raisins de maïs⁵⁰²).

5.3.3.1. Au menu des restaurants bressans

Un tour des cartes proposées par les restaurateurs régionaux, ainsi que les entretiens menés auprès d'une quinzaine d'entre eux, éclairent sur le processus de mise en exposition de l'alimentation bressane au sein de ces établissements. Il ressort que quelques productions et recettes locales sont couramment proposées, certaines même de manière incontournable tandis que d'autres, au contraire, n'apparaissent jamais aux menus.

La volaille est à nouveau l'aliment inévitable de la restauration bressane. Tous les établissements en proposent sous une forme ou une autre, en fonction de la catégorie du restaurant : poulet fermier ou de Bresse AOC, grillé, au vinaigre, au Bresse Bleu ou bien sûr à la crème avec ou sans morilles. Très prestigieux, le chapon et la poularde ne sont servis que dans quelques restaurants gastronomiques, généralement de manière saisonnière ; cette dernière se doit d'être demi-deuil, c'est-à-dire garnie de truffes. Quant au très fréquent gâteau de foies blonds de volaille, il est la plupart du temps accompagné d'une sauce à la tomate ou d'un coulis d'écrevisses. Les foies de volaille garnissent également les salades dites bressanes, au même titre que les émincés de blancs de poulet. Certains restaurateurs proposent des plats de bréchets ou d'ailes de poulet, souvent assaisonnés en persillade. Aux côtés de la volaille, les grenouilles, à la crème ou persillées, sont elles aussi un plat classique de la restauration bressane. Parmi les autres productions locales omniprésentes, le fromage blanc est inéluctablement proposé aux commensaux qui peuvent le choisir en substitut des fromages secs. Il est alors servi à la crème, à moins que les mangeurs ne précisent le contraire, et est escorté d'un sucrier afin que chacun puisse à sa convenance le consommer nature ou ajouter du sucre, du sel ou du poivre, salière et poivrière étant restées sur la table. Tous les restaurateurs, au contact avec des personnes extérieures à la région, savent à quel point ce fromage présente une dimension locale et n'est pas connu de tous les clients. Enfin, moins incontournables, mais néanmoins très courantes, les quenelles sont souvent à la sauce Nantua, les crêpes Parmentier ou vonnassiennes accompagnent de nombreux plats de résistance. Les escargots, les andouillettes, le saucisson à cuire enrichissent la diversité des cartes.

⁵⁰⁰ Il s'agit des briques et des tuiles d'argile cuites qui étaient traditionnellement utilisées en Bresse. Les carronnières, lieux de fabrication, font l'objet de démarches patrimoniales.

⁵⁰¹ Mitres caractéristiques qui coiffent les fermes bressanes, également mises en valeur par des démarches patrimoniales.

⁵⁰² Nous rappelons que les panouilles désignent les épis de maïs et qu'un raisin est une grappe de quatre à six panouilles, ainsi solidarisées pour être mises à sécher sous les auvents.

A l'inverse, parmi les productions et recettes appartenant au système alimentaire domestique, beaucoup n'apparaissent qu'exceptionnellement, voire jamais, dans les menus des restaurants. Ainsi le civier, le boudin, les flans ou soufflés de fromage sont absents de la restauration. Le fromage fort n'est servi que dans certains restaurants, souvent ceux qui s'adressent à une clientèle locale, d'habitues et qui n'ont pas vocation à une cuisine gastronomique. Lorsqu'il est proposé, il apparaît généralement de manière spontanée au moment de l'apéritif, sous la forme de tartines grillées et non en fin de repas : « **c'est plutôt en dégustation, l'hiver, un petit cadeau à l'apéritif** ». Un seul des restaurateurs rencontrés dispose un bol en contenant sur le plateau de fromages qu'il présente. Quoi qu'il en soit, le fromage fort n'est jamais lisible au travers de la seule consultation des cartes des restaurants ; il n'est guère mis en avant comme étant un fromage local. Il en est de même de la courge, qui, en tant que légume, accompagnant un plat de résistance, n'est généralement pas précisée dans les cartes. Seuls les entretiens menés tant auprès des restaurateurs que des consommateurs permettent de mesurer le statut accordé à ce légume en restauration. Or il ressort que celui-ci a peu de succès et n'est que rarement cuisiné. Lorsque les cuisiniers décident d'escorter une viande avec ce légume, ils font alors preuve d'ingéniosité pour la distinguer des préparations domestiques. Ils ne la présentent jamais dans un simple plat à gratin, selon la recette locale, mais proposent, par exemple, de petits flans individuels ou soignent leurs présentations : « **si je mets du gratin de courge comme ça, les gens ne l'auraient pas mangé, mais présenté dans de petites courges, les gens l'ont mangé !** ». De manière générale, la musquée de Provence, appelée couramment « muscade », est la variété préférée des restaurateurs qui n'emploient jamais ni courge à cochon ni melone. Leurs choix divergent de ceux des personnes âgées de la région : « **la muscade c'est celle qui a la chair la plus serrée, la moins riche en eau. Alors que l'autre courge, bon... la muscade, c'est une super variété, mais c'est cher** » déclare l'un d'entre eux. Lorsqu'elle est cuisinée pour la restauration, la courge n'est jamais servie sucrée : « **la cuisine bressane ne s'adresse pas forcément qu'aux Bressans, donc il faut quelquefois l'adapter pour ne pas choquer** » explique un restaurateur. D'après ce dernier, l'usage bressan de consommer de la courge sucrée ne peut pas être dévoilé à autrui : il s'agit visiblement d'une pratique trop particulière. Si les gaudes sous forme de bouillie sont unanimement rejetées (aucun restaurateur n'imagine pouvoir servir un tel plat), elles sont parfois utilisées, comme ingrédient secondaire, pour paner les fritures de poisson et les grenouilles. De goût assez relevé, elles sont souvent alors mélangées avec de la farine de blé. Si pour certains restaurateurs, cette utilisation, « c'est pour donner un côté folklore », d'autres apprécient réellement « ce petit goût différent ». Des diverses tartes locales, seule celle au fromage arrive à retenir l'attention de certains restaurateurs, et de façon occasionnelle. En dessert, ceux-ci privilégient les tartes aux fruits au détriment des tartes au sucre, à la crème ou à la frangipane. Néanmoins, l'ancien chef de la Maison de pays de l'Ain dit avoir tenté quelques tartes à base de paria, à l'occasion de la fabrication festive de cette sorte de confiture par l'association voisine.

Dans certaines régions, les restaurateurs cherchent, par des appellations poétiques, à mettre en valeur les productions. Tel est le cas en Dombes⁵⁰³, pour l'une des richesses

⁵⁰³ Delphine Balvet, 1997, p.94-96.

les plus ambivalentes de cette région voisine, où les menus des restaurants proposent des « Ballottine de Carpe Royale, sauce bordelaise et matignon de légumes croquants », de la « Carpe Royale, en moelleuses goujonnettes dorées à la grande friture, filet de citron », des « petits pâtés chauds de carpe mi-fumée et langoustine, salade d'endives aux noix ». En Bresse, les termes utilisés pour désigner les plats à base de poulet ou de grenouille restent classiques et explicites. Il s'agit d'informer le client sur le produit et son mode de préparation. La seule fantaisie remarquée, qui consiste à dénommer « grenouilles des pauvres » un plat de bréchetts de poulets en persillade, suscite des interrogations : « peut-être qu'on n'a pas le droit ? » se questionne un restaurateur qui l'a inscrite à sa carte. Quant à la précision « bressan » ou « de Bresse » dans l'appellation d'un plat, les restaurateurs rappellent avec zèle qu'il ne peut être utilisé que pour le poulet de Bresse AOC : **« attention, car c'est un terme protégé. Au regard de la consommation, des fraudes, vous ne pouvez appeler bressane que quelque chose qui est fait exclusivement avec de la volaille de Bresse. Vous n'avez pas le droit par exemple à l'appellation salade bressane, à moins que ce ne soit fait avec du foie blond de volaille de Bresse, c'est une appellation protégée. Dès que c'est de Bresse, à la bressane, bressane, y a pas photo »** s'emporte l'un d'entre eux avant de nuancer ses propos : **« disons, dès que ça induit un plat à base de volaille, c'est protégé. A partir du moment où ça n'induit pas de volaille dans la recette, y a pas de problème »**.

5.3.3.2. Les restaurateurs et la cuisine bressane

Les restaurateurs confirment le poids culturel de l'alimentation en Bresse, l'attachement des habitants aux repas conviviaux et entretiennent l'image d'une tradition locale du « bien manger ». Ceux qui ont exercé leur profession dans d'autres régions, que ce soit au sein du département ou ailleurs, perçoivent tout particulièrement l'intérêt accordé ici à la gastronomie. L'un d'entre eux remarque que les Bressans, même lorsqu'ils sont submergés par leurs activités professionnelles, s'accordent toujours un long moment pour le déjeuner : **« quand vous les écoutez, c'est vrai qu'ils travaillent toute la journée mais ça ne les dérange pas de passer une heure à table »**. Ici, plus qu'ailleurs, le temps consacré aux repas est préservé. Il souligne également la survivance de pratiques, ailleurs souvent disparues, telles que les banquets de classes au cours desquels se succèdent un grand nombre de plats et qui se prolongent jusque tard dans la nuit. Cette réjouissance de la commensalité s'accompagne du plaisir de l'abondance culinaire : la quantité serait un critère essentiel d'évaluation des restaurants par les Bressans. Ceux-ci sont reconnus pour être de « bons mangeurs », ce qu'un restaurateur traduit par une citation qu'il présente comme proverbiale : **« en Bresse, pour qu'il y ait assez, il faut qu'il y ait de trop. C'est quand même typique de la Bresse ça ! »**.

Un restaurateur résume le constat réalisé par nombre de ses collègues : **« la cuisine bressane c'est quand même une cuisine qui est riche, pas forcément très variée, mais riche, assez bourgeoise quand même, avec des produits nobles. [...] Mais c'est une cuisine qui est peu diversifiée malgré tout. [...] Et des recettes simples qui mettent toujours en valeur le produit »**. Un tel propos provient du fait que beaucoup éprouvent des difficultés à évoquer d'autres plats que le poulet comme représentatif de la

cuisine bressane. Ils constatent que, parmi les mets emblématiques de la restauration, beaucoup ne relèvent pas de pratiques domestiques ou ne sont pas spécifiques à la région. Ainsi, des grenouilles, certains reconnaissent qu'elles sont plus fortement liées à la Dombes et ajoutent qu'elles sont de toute façon importées, des sauces aux écrevisses qu'elles ne sont pas élaborées par les particuliers, de celles au Bresse bleu qu'elles sont une invention de la restauration, ainsi que les crêpes Parmentier.

Par contre, les professionnels insistent sur la qualité des productions locales, faisant référence, bien entendu au poulet de Bresse, mais également aux écrevisses de la Saône, aux fromages blancs et pour certains au beurre et à la crème de Bresse. Ceux-ci sont extrêmement attentifs à la qualité de certaines denrées et font preuve de subtilités dans le choix des matières premières. Beaucoup apprécient tout particulièrement pour la cuisson des grenouilles, le beurre de certaines coopératives locales : **« c'est un beurre qui reste bien dans la poêle, c'est-à-dire qui n'éclabousse pas à chaque fois. Je pense qu'il est un peu mieux égoutté. Et puis il fait pas noir, il ne brûle pas pendant qu'on le cuisine, il résiste à la cuisson. Par rapport à un beurre qu'on achète, dans le commerce, y a quand même une différence ! »**. La crème fait également l'objet de différenciations marquées. Comme les boulangers pâtisseries, la plupart des restaurateurs s'approvisionnent en différentes qualités, multipliant parfois les réseaux d'approvisionnement : certaines crèmes conviennent très bien pour la cuisine (pour le poulet à la crème ou le gratin dauphinois), tandis que d'autres sont préférables pour les fromages blancs, comme le souligne ce restaurateur : **« on utilise la crème gastro qui ne coagule pas pour faire la cuisine et la crème de fromagerie qui durcit, on l'utilise pour les fromages blancs. A ce moment là, on la délaye pour lui redonner de la souplesse avec de l'eau »**⁵⁰⁴.

Les restaurateurs qui cherchent à proposer une cuisine locale sont obligés de l'adapter aux conditions de la restauration. Ils sont soumis à des contraintes techniques rendant compliquée l'insertion de certaines préparations dans cette sphère commerciale : **« on a toujours ce problème : comment on va pouvoir le faire en grosse quantité, comment le réchauffer, le maintenir en température, le servir pour trente personnes, le cuire ? Il y a des tas de paramètres techniques qui limitent un petit peu »** déclare un chef cuisinier. Les principales difficultés sont celles de la consommation différée et de la conservation des aliments. Ainsi, les tartes au sucre ou la crème, qui sèchent et rancissent facilement, ne peuvent guère être gardées jusqu'au lendemain, de même que les tartes au fromage qui ont tendance à se ramollir. Par ailleurs, la restauration réclame des plats qui puissent être servis promptement. Pour cela, ceux-ci doivent être soit préparés sur-le-champ soit maintenus prêts. Ainsi, les flans de fromage, qui doivent être servis immédiatement après la sortie du four, sont difficiles à proposer en restauration ; ils ne peuvent attendre le consommateur ! Cependant, aucun des restaurateurs rencontrés n'a même songé à en cuisiner ; les difficultés techniques ne suffisent donc certainement pas à expliquer l'absence de ce plat en restauration. Il semble plutôt que celui-ci soit réservé à la sphère privée.

L'adaptation des recettes suppose des modifications parfois considérables et

⁵⁰⁴ Nous retrouvons le savoir des particuliers concernant le traitement de la crème fraîche.

nécessite certaines pratiques parfois peu avantageuses pour les aliments. Les consommateurs amateurs le regrettent :

« dans les restaurants, parce qu'on est pressé aujourd'hui, on arrive au restaurant, on veut manger un poulet à la crème dans la demi-heure ! Parce que la personne qui est de passage "je suis en Bresse, je vais manger un poulet à la crème..." , dans la demi-heure, le gars il veut son poulet à la crème sur la table. Ce n'est pas possible. Alors ce qu'ils font aujourd'hui, ils font rôtir le poulet, même un bon poulet de Bresse, "Vous voulez un poulet de Bresse ?". Allez, micro-onde ou sur le machin, tac, tac, on fait des morceaux, on met de la crème. Ah, y en a de la crème, hen ! Mais c'est de la crème... c'est tout blanc, c'est tout fade... ».

Les restaurateurs, même parmi ceux, nombreux, qui s'efforcent de ne pas autant simplifier la préparation de ce plat, reconnaissent qu'ils ne pourront jamais servir un mets aussi parfait que ceux élaborés chez les particuliers : **« au restaurant on a toujours une consommation différée par rapport à la production et ça... j'ai toujours essayé de m'en approcher le plus possible, de créer des recettes, des combines pour retrouver les goûts mais... ça ne sera jamais la même chose. Si une vieille en Bresse, elle vous fait un poulet crème sur le coin de la cuisinière à bois... le panard ! En restaurant, ça peut être bon mais... Et au restaurant, il faut que ce soit portionné comme ça, il faut que ce soit cuit comme ça... ».**

Si certaines spécificités de la cuisine bressane domestique s'intègrent difficilement à la restauration, d'autres concourent à sa réussite. Songeons à la crème fraîche qui, au dire d'un professionnel, **« est un produit fabuleux pour les sauces. Ça apporte à la fois onctuosité, goût et volume ! »**. Pour cette raison, la crème entre, au restaurant, dans un nombre de plus en plus important de plats, entretenant l'image d'une cuisine bressane à la crème et qui se distingue de celle, voisine, du Mâconnais marquée par les sauces au vin. Les restaurateurs utilisent une quantité considérable de crème et de beurre (à titre d'exemple, l'un d'entre eux, de taille moyenne, de la commune de Pont-de-Vaux, évalue entre 50 et 60 litres sa consommation hebdomadaire de crème et entre 40 et 60 kg celle de beurre). Beaucoup n'utilisent pratiquement pas d'huile, si ce n'est pour les entrées⁵⁰⁵. Il est d'ailleurs étonnant qu'aucun restaurateur ne propose de salade à la crème, recette pourtant encore pratiquée occasionnellement dans certaines familles bressanes et qui pourrait être une manière de se distinguer des autres régions.

Parmi les contraintes imposées aux restaurateurs, l'attente et les exigences des consommateurs sont centrales. Pour cette raison, tous proposent du poulet, et dans une moindre mesure des grenouilles, puisque l'ensemble de leurs clients, touristes ou non, y sont extrêmement attachés. Le mets le plus couramment choisi au restaurant par les Bressans, quel que soit leur âge, reste en effet le poulet à la crème. Les restaurateurs nouvellement installés qui se sont avisés de ne pas en cuisiner ressentent une telle pression qu'ils reviennent rapidement sur leur décision ou risquent d'être voués à la faillite. En fait, de nombreux restaurateurs expriment l'ambiguïté des clients locaux qui, s'ils réclament de la diversité sur les cartes, choisissent inmanquablement les mêmes plats : **« les gens sont très demandeurs de nouveauté, mais il faut que ça reste très classique »** déclare en riant l'un d'entre eux. Un autre se dit stupéfait de voir que ses

⁵⁰⁵ Les restaurants du Revermont assaisonnent les salades avec de l'huile de noix, ce qui est étranger à la Bresse.

clients commandent des plats qui leur sont si familiers : « ***j'ai été étonné de voir des gens de Saint-Etienne-du-Bois venir à la Maison de Pays de l'Ain manger un gâteau de foies de volaille et un poulet à la crème. C'est pratiquement tout le temps ça qu'ils prennent !*** ». Par ailleurs, la préférence gustative des consommateurs bressans, qui représentent la majorité de la clientèle de nombreux restaurants, impose également aux cuisiniers d'adopter des recettes classiques, peu aromatisées et assez simples : « ***ils aiment pas la cuisine extravagante. [...] Le Bressan n'est pas très réceptif à ces cuisines... la cannelle, les épices, ça en Bresse, ils n'aiment pas trop. Je crois que, quand on a l'habitude de manger des légumes, pas de choses qui agressent trop... beaucoup de choses crémeuses, on est dans une sensibilité un peu douçâtre, on a un peu du mal à se heurter avec les épices*** ». L'originalité, surtout en ce qui concerne les plats emblématiques n'est nullement appréciée. Ainsi, une restauratrice de Bourg-en-Bresse se souvient des reproches qu'elle a essuyés à ses débuts. Estimant que les grenouilles à la crème était un plat trop rustique et pas suffisamment élaboré pour un établissement gastronomique comme le sien, elle avait décidé de préparer ce mets de manière plus originale et prestigieuse, ce qui fut vivement critiqué. De même, les assiettes à dessert, minutieusement décorées, furent un échec : elle comprit qu'un bol de fraises au sucre aurait été préféré à la composition comprenant un panier en chocolat déversant les fruits sur un lit de crème anglaise qu'elle avait imaginée !

Enfin, certains mets ne correspondent pas à l'image des plats attendus en restauration : leur caractère trop familier ou trop rustique apparaît aux yeux des professionnels comme une barrière. C'est le cas de la courge à cochon, du boudin, du civier, etc. Cependant ces représentations négatives portent sur des aliments différents en fonction des types de restaurants et de la capacité d'innovation des cuisiniers. A titre d'exemple, pour les uns, le saucisson à cuire est impossible à servir l'été au restaurant, alors que d'autres considèrent que cuisiné avec un jus vinaigré, c'est un plat estival très apprécié. De même, si quelques rares restaurateurs proposent des tartes à la crème, au sucre ou à la frangipane en dessert, la majorité considèrent qu'elles sont trop simples, trop courantes, pour apparaître au restaurant : « ***ils achètent des tartes à la pâtisserie, c'est pas pour qu'ils retrouvent les mêmes quand ils vont au restaurant*** ». Quant au chapon et à la poularde, la raison inverse justifie son absence de la plupart des restaurants : ce sont des mets bien trop chers et raffinés pour être servis dans ces établissements.

Si les restaurateurs sont soumis à respecter des traditions culinaires - et les clients sont là pour sanctionner ce qui leur paraît être une déviance -, la restauration est également le domaine de l'innovation et de la création. Plusieurs restaurateurs les ont évoqués comme des moteurs de la profession, des moyens de se démarquer et de se faire reconnaître. D'ailleurs, malgré leur ambiguïté, les clients sont demandeurs de nouveauté. Mais pour que ces innovations soient acceptées, elles ne doivent pas être trop perturbantes. Un restaurateur maîtrise le jeu subtil des innovations : « ***j'ai essayé de réinventer une cuisine bressane. J'ai développé des choses que les gens... qui leur appartenaient culturellement mais qu'ils se sont réappropriés. Un jour j'avais fait un poulet au bleu de Bresse et y a un ancien qui m'a dit que sa mère faisait ça !*** ». Si le Bresse Bleu est une invention des années cinquante, il semble en tout cas que cette recette, devenue un classique dans certains restaurants, se soit si bien intégrée au

système alimentaire local qu'elle est désormais perçue comme traditionnelle. Un autre exemple, particulièrement éloquent, est celui des fameuses crêpes vonnassiennes, qui sont, d'après Georges Blanc, issues d'une recette de boulettes de pommes de terre. Or autrefois cette dernière se faisait couramment dans les familles bressanes. Ce restaurateur raconte leur invention de manière anecdotique, comme cela est souvent le cas pour ce genre de produit⁵⁰⁶ :

« ma grand-mère Elisa doit beaucoup à ces crêpes qui établirent définitivement la renommée de son établissement. C'est pourtant à la faveur d'une mésaventure culinaire qu'elle en devint, bien involontairement, la créatrice : partie pour confectionner des boulettes de pommes de terre, et comme elle avait versé trop de crème dans sa purée, elle ne put façonner sa pâte qui s'étala en forme de petites crêpes au fond de la poêle. Le résultat se révéla néanmoins délicieux et n'a cessé depuis d'attirer des gastronomes du monde entier chez la Mère Blanc »⁵⁰⁷.

Ainsi, si les cuisiniers s'inspirent de la cuisine locale, les pratiques domestiques sont à leur tour influencées par la restauration. Les crêpes vonnassiennes ou Parmentier, les sauces au Bresse bleu, aux morilles, et pour les personnes les plus audacieuses aux écrevisses, ont pénétré la sphère domestique. A ce titre, les restaurateurs, en exhibant certaines recettes, d'inspiration bressane, participent à la dynamique du système alimentaire local et la construction des représentations qui lui sont liées. Les plus célèbres d'entre eux servent de référence aux pratiques culinaires domestiques comme le révèle cette Stéphanoise qui compare son propre savoir-faire à ceux de la dynastie Blanc : « **On a souvent discuté avec Georges Blanc⁵⁰⁸ comment on faisait le poulet à la crème. Alors lui le fait comme sa mère et puis moi je le fais comme sa grand-mère. Heu... C'est bien plus compliqué que ça. Lui il le fait, il coupe son poulet il le met dans sa casserole avec du beurre...** ». Suit alors une longue description de la façon dont ce cuisinier est censé préparer le poulet à la crème et la façon dont la grand-mère de celui-ci et elle-même le font. Tout se passe comme si la référence à des célébrités de la gastronomie validait les pratiques domestiques et leur donnait leur authenticité.

S'il y a bien, en Bresse, exposition des productions locales dans les espaces publics ou ouverts au public, dans la mesure où des aliments intimes s'offrent aux regards de tous et même, par l'achat, à l'acte d'incorporation, les processus de mise en scène s'avèrent peu élaborés : les commerces ne participent pas véritablement à la construction d'un bien patrimonial tel que cela se produit dans d'autres régions. Il s'agit avant tout de proposer des aliments appréciés par la communauté pour des questions de préférences organoleptiques, plus que d'exprimer une identité par la médiation de ces aliments. En Bresse, la population locale, plus que les touristes, influence le choix et les stratégies

⁵⁰⁶ Cf. à ce sujet Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1995.

⁵⁰⁷ Georges Blanc, 1999, p.179.

⁵⁰⁸ Il est fréquent que lors des conversations, les interlocuteurs laissent entendre qu'ils connaissent ce restaurateur ou qu'ils ont déjeuné dans son établissement à titre privilégié, ce qui leur apporte une grande fierté. Il en est de même avec le Pape de la volaille de Bresse (Cyrille Poncet) ou encore des éleveurs renommés (Sabin Mutin, famille Sybelle, etc.).

commerciales des professionnels. Hormis la volaille, aucun aliment ne fait l'objet d'une mise en exposition explicite, lisible dans l'espace. Seuls les restaurants, en proposant de manière inéluctable quelques aliments concourent à la patrimonialisation de certaines recettes.

5.4. Fêtes publiques, entre sociabilité interne et patrimonialisation des productions locales

Durant toute l'année, se déroulent dans les communes de la Bresse, diverses manifestations qui prennent l'aspect de fêtes ouvertes à un large public. Ces manifestations, souvent appelées « fêtes de ... », prennent des formes et des significations variées, recouvrant des réalités fort différentes. Cependant, quelles qu'elles soient, la nourriture y est généralement présente, soit sous la forme de dégustations, soit sous celle de ventes d'aliments, de repas ou encore, très souvent, parce que c'est une production alimentaire qui est l'objet central de la manifestation. La fréquence et l'ampleur de ces manifestations rendent ce phénomène incontournable : fête du boudin à Manziat, fête du poulet de Bresse à Bénvy, mais aussi à Saint-Nizier-le-Bouchoux et à Vonnas, fête du vincuit à Saint-Trivier-de-Courtes, fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois, la Saint Cochon à Bourg-en-Bresse, les Glorieuses de Bresse à Bourg-en-Bresse, Louhans, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux, le marché des fruits d'automne à Cuisiat, la fête de l'andouillette à Curciat-Dongalon, la fête de la crêpe à Vonnas, la soirée bressane du poulet à Saint-Etienne-du-Bois, le fête de la courge à Boisse, pour les plus renommées. A ces manifestations entièrement vouées à un ou des aliments, il faut ajouter celles dont l'activité principale ne porte pas sur une production alimentaire mais pour lesquelles la nourriture occupe une place néanmoins centrale (vente de productions, repas bressan, dégustation de produits, etc.) : la fête de l'attelage à Saint-Etienne-du-Bois, la foire bressane à Coligny, la fête des fleurs à Saint-Julien-sur-Reyssouze et la fête des métiers d'autrefois à Mézériat. Cette énumération suffit à prouver la fréquence de ces événements, dont le nombre tend à augmenter ; certains n'ont d'ailleurs que quelques années d'existence. Peu nombreuses pendant les demi-saisons, ces manifestations se déroulent essentiellement en hiver et en été. D'ores et déjà, nous pouvons à nouveau constater la prééminence de la volaille (fêtes du poulet, Glorieuses).

Face à cette profusion, il convient de s'interroger sur la place accordée aux productions alimentaires locales au sein de ces fêtes publiques. Quelles sont celles qui sont retenues pour être mises en scène lors de ces manifestations ? Font-elles l'objet d'un processus patrimonial ? Servent-elles avant tout de vecteur à la sociabilité interne ?

Le nombre de fêtes et manifestations qui intègrent des pratiques portant sur des productions locales ou plus largement de la nourriture sont si nombreuses en Bresse que nous ne pouvons toutes les développer. Nous en avons retenu cinq en raison de leur diversité tant en terme d'objectif que d'organisation ou encore de public concerné : le marché aux fruits d'automne de Cuisiat, la fête de poulet de Bresse à Bénvy, la

Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse, la fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois, les Glorieuses de Bresse. Elles constituent en fait des catégories, les autres manifestations s'apparentant à l'une ou à l'autre. Chacune a été observée plusieurs années de suite afin d'en suivre les évolutions.

5.4.1. Le marché aux fruits d'automne de Cuisiat

5.4.1.1. Déroulement de la manifestation

Chaque année au mois d'octobre, depuis le milieu des années quatre-vingts, la petite commune de Cuisiat⁵⁰⁹, à la limite du Revermont, accueille l'une des foires les plus réputées de la région : le Marché des fruits d'automne. Durant tout un week-end, les rues centrales de ce petit village, interdites à la circulation, sont entièrement submergées par les multiples stands et chapiteaux des exposants. La circulation des véhicules et leur orientation vers les abords du village aménagés en parking réclament déjà un grand nombre de bénévoles. Bien que l'entrée soit payante, cette foire attire chaque année plusieurs milliers de personnes qui viennent s'approvisionner en fruits, légumes et diverses productions fermières et locales. Si les fruits, et dans une moindre mesure les légumes sont les productions principales, il est également possible d'acheter des jus de fruits et des confitures mais aussi du miel, des escargots, du pain fantaisie, du poulet, des tartes, du boudin, de la farine de gaudes, du fromage, etc., en somme des productions à la fois variées et éloignées des fruits d'automne ! Chaque année un fruit ou un légume est à l'honneur : une exposition présentant la diversité variétale de cette plante lui est consacrée. A titre indicatif, en 1998, il s'agissait des pommes de terre, en 1999 du chou (le dépliant annonçait l'exposition de 300 variétés de choux), en 2000 des tomates et en 2001 du piment. Plusieurs expositions et actions célèbrent le thème de l'année : photographies, peintures, ouvrages dédicacés, panneaux historiques, etc. Au centre du village, le Musée du Revermont, partie prenante dans l'organisation, ouvre gratuitement ses portes au public donnant accès aux salles d'expositions permanentes et temporaires ainsi qu'au jardin potager. Dans ce dernier, sous un petit chapiteau des commerçants font déguster des plats élaborés à partir de l'aliment de l'année. Ailleurs dans le village, d'autres animations sont également proposées chaque année telles que l'exposition mycologique, l'exposition de courges (une cinquantaine) et surtout l'exposition très prisée de variétés anciennes de pommes et de poires (environ cinq cents dont chacune possède une fiche historique et explicative). Au cours de cette manifestation, certains visiteurs viennent également échanger avec des professionnels (techniciens agricoles, producteurs d'émission, etc.) sur les questions de vergers et de jardins. Quant à la détermination des pommes par des pomologues avertis, elle attire un grand nombre de personnes. Seules celles qui ont amené plusieurs exemplaires des fruits d'un même arbre, en bon état et ayant conservé leur pédoncule, pourront espérer être renseignées. Durant ces deux journées, au gré des conseils et remarques prodigués au micro par l'animateur, les visiteurs vont flâner d'une exposition à une autre, effectuant des réserves alimentaires

⁵⁰⁹ Le nombre d'habitants de la commune de Cuisiat s'élève environ à 700 habitants.

plus ou moins conséquentes, s'autorisant quelques plaisirs ou se laissant tenter par un aliment inconnu.

5.4.1.2. Mise en exposition de la biodiversité

Le marché aux fruits d'automne de Cuisiat, à l'initiative des associations « Fruits et Nature en Revermont » et les « Amis de Treffort-Cuisiat » et bénéficiant du soutien du Musée du Revermont, est une manifestation d'un grand professionnalisme : elle repose sur une démarche scientifique de valorisation de la biodiversité et mobilise les compétences de personnalités reconnues (pomologues, chercheurs au CNRS, techniciens agricoles, présentateurs de télévision et de radio, etc.). Elle engage également un grand nombre de personnes tant les bénévoles de l'organisation, que les forains, les visiteurs ou encore les particuliers qui sont sollicités pour fournir des variétés de fruits pour l'exposition. Nous qualifions volontiers cette manifestation de foire en raison de sa périodicité annuelle et des fonctions économiques, sociales et symboliques qu'elle occupe.

Au sein de cette manifestation locale, les productions agricoles et alimentaires bressanes n'occupent pas de place significative. Si elles sont bien présentes (civier, boudin, gaudes, tartes à la crème, courges à cochon, etc.), c'est au même titre que les productions non locales c'est-à-dire des productions agricoles et artisanales génériques ou spécifiques : produits biologiques, fermiers, produits de terroir d'autres régions, spécialités d'un producteur, etc. Les expositions, même si elles portent souvent sur des aliments auxquels les habitants de la région sont attachés puisque tel est le cas des pommes, des poires, des champignons ou encore des courges, ont pour objectif de présenter la diversité variétale : selon une logique scientifique, elles présentent le maximum de variétés connues, si possible à travers le monde. Quant au fruit ou au légume choisi comme thème de l'année, il n'est pas intimement lié à la région. Cette manifestation s'inscrit dans le mouvement des expositions-ventes qui se sont développées en France dès le milieu des années quatre-vingts et qui visent à la redécouverte et la sauvegarde des espèces végétales en voie de disparition, avec un objectif de vulgarisation auprès d'un large public⁵¹⁰.

Les trois principaux volets de cette manifestation sont annoncés dans le prospectus : **« un marché pour faire vos provisions d'hiver, un bouquet d'animations et d'expositions, un lieu de rencontre où poser vos problèmes de jardin et de verger »**. Cette manifestation, à l'image de toute foire⁵¹¹, a à la fois une fonction commerciale, une fonction informative et une fonction distractive.

Cet événement répond tout d'abord à des préoccupations économiques. Selon une logique de provision pour l'hiver, les visiteurs achètent des fruits et légumes en quantité importante mais ils se fournissent également en produits non proposés par les commerces classiques. Dans ce contexte, l'échange commercial s'effectue directement auprès des producteurs ce qui facilite l'échange d'informations au sujet du produit. Ainsi, les aliments achetés sont plus facilement identifiés par les consommateurs qui leur

⁵¹⁰ Cf. à ce sujet, Dubost, 1994.

⁵¹¹ Voir à ce sujet l'article de Rolande Bonnain, 1984.

accordent alors une plus grande estime.

A propos des foires et marchés de bestiaux, Rolande Bonnain souligne qu'« une des principales fonctions de la place est sans contredit *l'information* »⁵¹². Au marché de Cuisiat, cette fonction est centrale : au-delà de l'échange d'informations entre producteurs et consommateurs, l'un des objectifs clairement notifiés de la manifestation est de fournir des renseignements au public concernant les pratiques culturelles : détermination des fruits et réponses aux questions portant sur le jardinage. L'information passe également par les expositions : les spectateurs viennent à la fois découvrir des espèces inconnues et confirmer leurs connaissances, les perfectionnant d'année en année. Bien que extrêmement pointues, les précisions portées sur les fiches signalétiques de chaque variété de poires et de pommes sont largement lues par les visiteurs. La fréquentation très élevée de l'exposition des variétés de pommes et poires témoigne de l'intérêt du public pour ces catégories de fruits. Dans ce cadre s'opère la rencontre entre les savoirs vernaculaires, locaux et les savoirs scientifiques détenus par les techniciens agricoles et pomologues sollicités.

Cette manifestation est également un lieu de sociabilité : la présence sur le marché, et tout particulièrement le samedi au moment de son inauguration, est ponctuée d'échanges discursifs, de brèves rencontres, de rendez-vous pris, de salutations, etc. D'ailleurs les hommes politiques ne manquent pas de participer à cette manifestation. Cette sociabilité est renforcée par la fonction distractive de la foire : les visiteurs viennent flâner, en famille ou entre amis, admirent les bancs des producteurs autant que les expositions, s'offrent des extras, etc. En effet, la proximité entre foire et fête, tant historique qu'étymologique, est connue (Rolande Bonnain rappelle que la fête et la foire ne se sont séparées que vers les années cinquante⁵¹³). Notons que le public est plus jeune que celui des autres manifestations que nous allons présenter, en particulier celles à vocation patrimoniale plus marquée telles que la fête de la paria.

Bien que reposant sur une activité commerciale, le marché aux fruits d'automne de Cuisiat mobilise largement la population locale à la question de la biodiversité, selon une logique pédagogique et militante de la part des organisateurs. Les productions locales, loin d'être centrales, sont resituées par rapport à un corpus plus large, qui inhibe toute tentative de revendication identitaire.

5.4.2. La fête du poulet de Bresse à Bény

5.4.2.1. Déroulement de la manifestation

Chaque année au mois de juillet, depuis 1978 se déroule à Bény « la fête du poulet de Bresse », organisée par l'Amicale des sapeurs pompiers. L'attraction phare de ce dimanche consiste en un repas dont le plat principal est du poulet de Bresse rôti à la broche. Plusieurs services se succèdent durant la journée : un à trois à midi selon

⁵¹² Ibid. p.58.

⁵¹³ Ibid. p.60.

l'affluence, un autre le soir.

Pour l'occasion, de grandes tentes, ainsi qu'un camion sono, sont installés en carré, devant les vestiaires du stade de la commune, de façon à créer une piste centrale. L'une d'elles est réservée à la buvette tandis qu'une autre sert aux préparations culinaires : les bénévoles s'activent autour des friteuses, coupent les morceaux de poulets, lavent la salade, remplissent les plats, etc. Sous les autres pavillons sont disposées de longues tables pouvant accueillir près d'une vingtaine de commensaux. Quelques autocollants du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse ont été répartis entre les couverts. Derrière le bâtiment des vestiaires, légèrement en retrait, un groupe de sapeurs-pompiers se charge de la cuisson des poulets. Les volailles sont embrochées par demi-douzaines sur de longues tiges reliées entre elles par des rouages et des chaînes de vélo et entraînées par de petits moteurs électriques. Sous le regard attentif des pompiers, les poulets tournent tout doucement au-dessus des braises, régulièrement ravivées.

Le public arrive en fin de matinée pour s'assurer d'être servi au premier service. Autrement, il faudra attendre 14h pour qu'une table se libère. Sur le parking, les véhicules des commensaux encerclent progressivement le camion du volailler, garé en évidence à l'entrée du stade. Une file d'attente, devant un petit chapiteau rond, se constitue pour acheter les billets. Les commensaux réservent une table en fonction de leurs affinités ; puis certains vont saluer des amis à la buvette. Le menu est chaque année à peu près identique : une tranche de pâté croûte, un quart de poulet de Bresse accompagné de salade verte et de frites, du fromage blanc, un fruit et un café. Les discussions lors du repas sont celles qui ont généralement cours dans de telles circonstances : histoires locales, échanges de nouvelles sur les uns et les autres, impressions personnelles sur la qualité des mets, le prix du repas, les changements, etc. Le service est pris en charge par des bénévoles, parents, amis et voisins des sapeurs-pompiers. En fin de repas, alors qu'un deuxième service, plus limité, se met en place, des animations, différentes chaque année, sont proposées aux commensaux pour prolonger leur journée : démonstrations sportives, spectacles burlesques, concours de danse, etc. Des personnes, souvent plus jeunes, qui n'ont pas participé au repas, viennent dans l'après-midi assister aux activités. Un animateur professionnel, ainsi qu'un orchestre, ont également été embauchés pour cette manifestation. Puis, en fin d'après-midi, avant le service du soir, se déroule depuis des années le concours du meilleur mangeur de poulet qui récompense le concurrent à la fois le plus rapide et le plus raffiné. Enfin, après le repas du soir (identique), les amateurs de danse rétro poursuivent la fête jusque dans la soirée.

En 2001, ce sont près de 300 poulets qui ont été cuits pour fournir le millier de repas (700 à midi) qui ont été servis au cours du dimanche par les quatre-vingts bénévoles. Mais certaines années, cette fête a atteint les 2 000 couverts. Si certaines personnes viennent en famille, regroupant parfois trois générations, les retraités restent majoritaires si bien que dans l'ensemble, les commensaux sont assez âgés, surtout au cours du premier service. Mais les personnes plus jeunes sont néanmoins largement présentes lors de cette manifestation puisque ce sont elles qui ont à charge l'organisation du repas : les quatre-vingts bénévoles sont les amis, compagnes, enfants des sapeurs-pompiers en activité.

5.4.2.2. Sociabilité interne autour du plat-totem bressan

L'un des principaux objectifs de cette manifestation est financier : il s'agit, pour l'Amicale des sapeurs-pompiers, de collecter des fonds pour diverses dépenses tant de l'Amicale (voyages, banquets) que de la Compagnie (matériel professionnel). En venant manger, les commensaux savent qu'ils viennent soutenir une action au profit des sapeurs-pompiers de la commune. Néanmoins, le choix du plat proposé n'est pas anodin : le fait qu'il s'agisse de poulet de Bresse, plat-totem de la région, amplifie grandement l'attraction que représente cette manifestation. La présence de cet aliment que tout le monde apprécie en Bresse, accompagné de frites, prouve la volonté de satisfaire le plus grand nombre. Auparavant, les sapeurs-pompiers organisaient, pour cette même finalité, un méchoui. Lorsque l'un d'entre eux proposa de remplacer le mouton par des poulets de Bresse, le succès fut retentissant : les commensaux passèrent de moins d'une centaine à sept cents dès la première édition.

La promotion du poulet de Bresse est alors devenue une autre finalité de cette manifestation. Les organisateurs ne peuvent plus la concevoir sans cette volaille emblématique. Quelques autocollants, parfois des dépliants sur les tables, à une époque quelques expositions de volailles vivantes, dénotent de la volonté de mettre en avant cette production. Néanmoins, surtout depuis quelques années alors que le nombre de commensaux est moins élevé en raison de la concurrence d'autres manifestations similaires, il est nullement besoin d'insister : ici, tout le monde connaît la volaille de Bresse. En effet, le public est essentiellement composé de personnes originaires de Bénay et des environs (Marboz, Saint-Etienne-du-Bois, Villemotier, etc.) ou ayant avec cette commune une grande affinité (amis proches, parents). Les touristes sont surtout des « voisins » (Lyonnais, Bugistes, Dombistes, Mâconnais), souvent originaires de la Bresse ou ayant des liens privilégiés avec cette région ; rares sont les étrangers y participant, bien que cette fête se déroule en août, saison la plus touristique. Les commensaux sont donc un public d'habitues, revenant chaque année ou presque, ce qui explique que l'opération la plus démonstrative, les volailles sur les braises, ne soit nullement mise en avant mais installée à l'écart du public : **« avant de manger, y en a beaucoup, avant, qui passaient les voir. Mais maintenant les gens sont habitués, les gens qui viennent ont déjà vu, soit ici, soit ailleurs »**. Nullement exhibées, les volailles sont essentiellement destinées à être consommées. Ce qui est, d'une certaine façon, mis en avant, est le nom du volailler dont le camion, portant les insignes et les coordonnées, est garé à l'entrée du site : tout le monde prend connaissance du fournisseur, dont le nom est connu de tous, qui approvisionne la manifestation. Si les volailles qui rôtissent n'attirent pas les commensaux, les animations qui retiennent l'attention sont donc celles qui varient chaque année. Ces distractions n'ont de lien ni avec le passé et l'histoire, ni avec l'identité et la spécificité du groupe : concours de bûcherons, troupe de musique et de danse brésilienne, baptêmes de montgolfière, motocross, etc.

La sociabilité est l'une des principales finalités de cette fête. La consommation de poulets de Bresse est le prétexte à une grande manifestation collective au cours de laquelle se retrouvent les membres de la communauté villageoise. De nombreuses discussions portent sur l'identification des uns et des autres, sur la présence ou l'absence

de telle personne. C'est l'occasion de révéler à la communauté les unions naissantes, quand ce n'est pas à cette occasion que celles-ci se créent. Cette fête prend la forme d'un grand banquet de village.

Etant donné la similitude de cette manifestation avec d'autres (fêtes du poulet à Saint-Nizier-le-Bouchoux, à Vonnas entre autres), des rivalités naissent entre les communes. Par la fréquentation de telle ou telle manifestation, les commensaux marquent leur appartenance à une communauté. Parfois la jalousie pointe derrière le succès des autres organisations : « **on n'y va pas, car on trouve qu'ils ont déjà bien assez de monde !** » avoue en riant un bénévole de la fête de Bény à propos de celle de Saint-Nizier-le-Bouchoux.

Cette manifestation, et toutes celles qui s'y apparentent comme les autres fêtes du poulet, la soirée bressane du poulet à Saint-Etienne-du-Bois, la fête du boudin à Manziat, la fête de l'andouillette à Curciat-Dongalon etc., sont des moments privilégiés pour la communauté, alors que sont réactualisés les rapports sociaux par les échanges discursifs et la participation aux animations. Et si les organisateurs sont fiers du nombre de commensaux, c'est qu'il révèle la force et la cohésion du groupe ; il signifie que la communauté est soudée et mobilisée. Parmi ces manifestations, les fêtes du poulet sont d'autant plus efficaces qu'elles portent sur la consommation du plat emblématique de la région. Mais il s'agit moins ici de signifier à autrui la présence de cet aliment dans son alimentation que d'imposer à chacun des membres de la communauté d'en consommer et de renforcer par là les liens identitaires qui unissent le groupe.

5.4.3. « La Saint-Cochon dans la ville » de Bourg-en-Bresse

5.4.3.1. Déroulement de la manifestation

La Saint-Cochon, à l'initiative du Comité des fêtes de Bourg-en-Bresse, a lieu le premier dimanche de février depuis 1995. L'essentiel de cette manifestation, dont l'entrée est gratuite, consiste dans la démonstration du buclage traditionnel d'un porc et l'ouverture de sa carcasse ainsi que dans la vente de charcuteries par des artisans, des producteurs fermiers et des traiteurs de la ville. D'autres attractions secondaires participent à l'animation de cette matinée : exposition photographique, buvette, tombola, etc., et depuis 2001 concours de cris du cochon. Le prospectus publicitaire, distribué sur le parking du marché de Bourg-en-Bresse, les semaines précédentes, annonce en effet : buclage, vente et restauration, dégustation, tombola. Cette fête se déroule sous le marché couvert de Bourg-en-Bresse, espace habituellement occupé par le marché pluri-hebdomadaire. L'organisation spatiale indique la séparation entre les deux principales attractions. Ainsi en 2000, le centre et la partie ouest de la halle étaient occupés par les activités commerciales : au bout était installée la buvette et dans le reste de l'espace, le long des murs et au centre, les divers stands des charcutiers et producteurs fermiers. A l'opposé, à l'extrémité est de la halle, la zone spectacle destinée à la démonstration. Entre les deux, un podium occupé par des musiciens et un commentateur.

Avant et après la démonstration, les visiteurs se promènent de stand en stand pour

faire leurs provisions de charcuteries et profiter des diverses dégustations qui commencent tôt le matin. Le choix est grand puisque près d'une quinzaine de professionnels de la charcuterie (artisans ou producteurs fermiers) participent à cette manifestation. Seuls les commerçants de la ville, les forains participant au marché municipal ou les quelques producteurs de la Communauté de communes réputés pour leurs fabrications sont autorisés à y participer : « **on ne veut personne d'autre, sinon on aurait toute la France, on aurait le sel de Guérande, on aurait n'importe quoi** » argumente une organisatrice. Toutefois sont également présents le Syndicat départemental de la boulangerie pâtisserie de l'Ain avec qui le Comité des fêtes entretient des relations privilégiées, ainsi que, selon les années, quelques stands orientés autour de l'animal célébré : un fournisseur d'alimentation animale a installé quelques jeunes porcelets dans un enclos de paille, une vendeuse propose maints bibelots à l'effigie du cochon, etc. Etrangement, alors que cette journée est l'occasion de se faire connaître, les charcutiers n'en profitent guère. Ils font peu la promotion de leur enseigne durant cette manifestation ; leur identité est rarement mise en avant, il faut parfois se pencher sur les papiers d'emballage ou lire sur les tabliers pour percevoir le nom et/ou l'adresse des commerçants. Pourtant tous reconnaissent que c'est une occasion de ventes intéressante, financièrement très rentable. En effet au fil de la matinée, les achats se multiplient et l'on voit le nombre des sacs transportés par les chalands augmenter progressivement. Les productions commercialisées sont uniquement des charcuteries - excepté bien entendu sur les quelques stands particuliers cités précédemment - : saucissons, jambons, pâtés, terrines, saucisses diverses, poitrines roulées, tripes, boulettes, etc., et bien sûr boudins et civiers en quantité. D'après la Présidente du Comité des fêtes, certains charcutiers confectionneraient pour l'occasion des productions qu'ils ne fabriquent plus en temps normal : « **ils expliquent très bien que la clientèle qui vient ce jour là recherche des produits qu'on ne trouve plus dans le commerce à savoir du lard très gras, des boulettes qui n'existent quasiment plus... Donc ils prévoient des produits qu'ils ne vendent pas chez eux, ils ont des produits particuliers** ». Quelques producteurs accentuent la dimension artisanale de leurs productions par des démonstrations : par exemple ils embossent devant le public le sang dans les boyaux et cuisent les boudins sur place.

Au centre de la zone de démonstration, des chaînes métalliques ont été installées afin de délimiter un large espace préservé de l'incursion du public. Vers les 10h, les organisateurs y déposent sur une planche de bois un cochon tout juste saigné, dont les traces de sang à la gorge évoquent la mort récente. La foule commence à se regrouper pour voir le spectacle principal de la Saint-Cochon. Les premières années, les organisateurs avaient saigné le porc devant le public, ce qui avait entraîné des plaintes : « **ça nous a valu quand même cette année deux lettres de l'association Brigitte Bardot comme quoi on avait égorgé le cochon et... Et c'est peut-être pas fini parce que c'est monté au Ministère maintenant, alors je ne sais pas ce qu'on va devenir avec ça** » s'inquiète l'un des responsables. Cet acte n'a pas été recommencé ; il a désormais lieu à la ferme, loin des yeux sensibles mais de façon identique. Le doute est entretenu sur les conditions d'abattage : la rumeur circule selon laquelle il aurait eu lieu à l'abattoir. D'ailleurs au sein du public, de nombreuses discussions portent sur les questions de législation relatives à ce sujet : les avis sont souvent contradictoires. Le

tueur, M. Dufour, a revêtu des bottes et un grand tablier blanc plastifié. Il attend l'heure prévue. Mais comme le cochon est déjà installé, le public commence à s'impatienter. Certains spectateurs murmurent plus à l'attention de leurs voisins qu'à l'intéressé lui-même des phrases d'encouragement provocatrices : « vas y papy ! ». D'autres regrettent de ne pas avoir une bouteille à lui proposer pour le faire démarrer plus rapidement. Si ces plaisanteries sont plus destinées à faire rire l'entourage, qu'à véritablement interpeller le tueur, les remarques qui atteignent l'intéressé sont plus encourageantes et respectueuses. Néanmoins celui-ci semble distant, concentré par son occupation future, et ne répond guère aux questions du public. Comme un acteur, il sait qu'il est au centre de l'attraction et qu'il décide de son déroulement. A 10h30 comme prévu, il attrape de la paille entreposée à côté du porc, l'en recouvre puis l'enflamme avec des allumettes. Les enfants, attirés par le spectacle se sont glissés au premier rang. Le boucher à l'aide d'un balai d'osier déplace la paille. Il stoppe, relance, contrôle les flammes. Lorsque la paille a disparu et que la peau du cochon s'est noircie, M. Dufour et ses deux assistants le retournent afin de recommencer sur l'autre flan. Pour terminer le buclage, le boucher attrape une botte de *rosat*⁵¹⁴ et l'enflamme à son tour. Tout en se consumant lentement, cette torche offre une flamme beaucoup plus vive, ce qui permet de brûler avec plus d'insistance les pattes et d'arracher les onglons. Le buclage terminé, les organisateurs hésitent pour l'organisation de l'étape suivante. Ils vont chercher un crochet qu'ils n'utiliseront pas, puis finalement une échelle. A l'aide de celle-ci, utilisée comme un brancard, ils transportent le porc jusqu'à une table où ils vont le laver. A trois, ils le frottent à la grosse brosse, déversent quantité d'eau et le grattent à l'aide d'un couteau aiguisé en public. L'eau sur le sol commence à atteindre le public. Puis M. Dufour, à l'aide d'un petit couteau contourne chaque pied à l'articulation et les arrache. Il transperce l'extrémité des deux jarrets et passe dans chaque fente une corde qui servira à l'accrocher. Car après avoir déposé de nouveau l'animal sur l'échelle, et après avoir une fois de plus hésité, les organisateurs finissent par le suspendre. Ils font basculer l'échelle à la verticale et la maintiennent en équilibre grâce à une seconde échelle croisée au sommet. Le porc pend, la tête en bas. Le saigneur aiguisé une nouvelle fois son couteau puis fend d'un seul geste le ventre de l'animal. Les boyaux libérés se déversent. Les enfants, et sous leur couvert les adultes, laissent échapper leur émotion : « beurk » s'écrient-ils dégoûtés ! Quelques-uns se cachent derrière leurs mains, jetant toutefois un regard à travers leurs doigts écartés ! Le public est suspendu aux gestes du boucher. Celui-ci attrape à bras-le-corps les boyaux, extrait les abats, gonfle les poumons et les expose à l'échelle. Lorsqu'il attrape une hache pour fendre la colonne et écarter la carcasse, les spectateurs réagissent vivement : frissons exagérés pour les uns, interjections d'appréhension pour les autres ou encore rires sarcastiques pour certains. Puis le boucher découpe la tête du porc et la jette dans un seau d'eau . « Il existe plus le porc » commente une petite fille. La découpe s'arrête à ce moment, alors que la carcasse est grande ouverte ; le boucher ne poursuivra pas le processus de transformation de l'animal. Seuls les boyaux, déposés sur la table, sont encore triés : certains sont jetés dans un sac poubelle, d'autres nettoyés.

⁵¹⁴ *Rosat*, terme vernaculaire pour désigner la « molinie bleue (herbe qui pousse dans les bois clairs et qui est utilisée comme litière, garniture des paniers où l'on fait sécher les fromages...) » (Claudine Fréchet, Jean-Baptiste Martin, 1998, p.119). Cette graminée est aussi appelée en Bresse « paille de bois ».

Mais à ce moment de la démonstration, le public s'éparpille. En effet, étant donné la durée de l'action et sa répétition, seules les personnes les plus intéressées assistent au nettoyage des boyaux. La fabrication des boudins ne suscite guère plus de curiosité.

Le porc, la tête en bas, reste seul, accroché à son échelle tandis que les spectateurs vont faire des achats ou se retrouvent à la buvette. La file d'attente grandit pour se procurer des boissons (vin rouge, vin blanc, vin chaud, etc.) et des tartines de fromage fort : « ***tout est à 5 francs, comme ça y a pas de problème*** » précise une des organisatrices. Le succès est assuré. Durant toute la matinée, des tickets de tombola sont proposés aux visiteurs qui peuvent gagner l'un des huit quarts de cochon mis en jeu. Ceux-ci proviennent de deux porcs abattus et découpés à l'abattoir et non pas de l'animal utilisé pour la démonstration. Sur l'un des murs de la halle a été accrochée une exposition de photographies représentant les différentes étapes de l'abattage du porc à la ferme : mais rares sont les visiteurs qui s'arrêtent longuement pour la regarder. Certaines personnes se sont inscrites au repas proposé par l'un des traiteurs. Des tables ont été dressées sous la halle à cette intention. Le menu à 70 francs comprend soit des charcuteries à volonté soit du cochon grillé accompagné de haricots petit riz ou de gaudes et un dessert. En réalité les gaudes, pourtant proposées au menu, ont été abandonnées. Depuis 5h du matin, le cuisinier, qui participe lui aussi à la fête en se rendant fréquemment à la proche buvette, fait tourner le porcelet sur les braises, sous le regard des visiteurs.

Cette manifestation se déroule essentiellement le matin, si bien qu'à la fin de la matinée, le public, après avoir dans un premier temps quitté l'espace spectacle, se disperse totalement. Le cochon, à moitié découpé, ne suscite plus aucun intérêt. Non estampillé par l'abattoir municipal celui-ci est censé partir à l'équarrissage. Sur la table, restent les ustensiles ayant servi à la préparation du boudin : un petit hachoir, un fusil à aiguiser, une casserole d'eau, une bassine tachée de sang, etc. Dans un coin de la halle, derrière leur voiture, un couple d'organisateur fait cuire le boudin dans une grande marmite sur un butagaz, sous la surveillance du saigneur. A peine sorti de l'eau, celui-ci est repéré par les derniers badauds qui viennent réclamer un morceau, tout juste cuit. Passé midi et demi, seules les quelques dizaines de personnes participant au repas sont encore sur les lieux. Les professionnels rangent leur banc et libèrent l'espace.

Il est difficile d'évaluer le nombre de personnes ayant participé à cette manifestation en raison de l'absence d'entrée principale et la possibilité donnée à chacun d'aller et venir et de rester pour une durée plus ou moins longue. Nous estimons toutefois à plus de cent cinquante le nombre de celles entourant les barrières au moment du buclage. Sachant qu'au cours de la démonstration, certaines se retiraient tandis que d'autres se joignaient aux spectateurs, le nombre de personnes ayant assisté à une partie du spectacle est donc bien supérieur. A celles-ci il faut ajouter celles, très nombreuses qui, soit parce qu'elles se sont rendues à la fête avant ou après la démonstration, soit parce qu'elles n'ont pas souhaité y assister, sont venues à la manifestation essentiellement pour y acheter des charcuteries. Mais ce que les organisateurs constatent de manière indéniable est l'augmentation chaque année du nombre de visiteurs. Notons par ailleurs que malgré la gratuité de la fête, les dépenses réalisées par les visiteurs sont en moyenne assez élevées : achats nombreux, buvette, tombola, etc.

5.4.3.2. Mise en scène patrimoniale, soutien du tissu économique local

Le Comité des fêtes de Bourg-en-Bresse a été fondé en 1952 par le Maire de l'époque pour « **mettre en place des manifestations qui animeraient la ville et regrouperaient les Bressans** » déclare l'actuelle Présidente de l'association. La Saint-Cochon est organisée par cette structure au même titre que d'autres actions telles que le « dimanche des fleurs », un concours de déguisement pour les enfants à la mi-carême, la participation à l'organisation du 14 juillet, à la Foire de Bourg-en-Bresse, aux Glorieuses, etc. Cette manifestation repose sur un objectif d'animation de la ville, c'est pourquoi elle se déroule dans l'un des lieux les plus significatifs, connus de tous, la halle du marché forain. Comme toute animation, elle vise à entretenir les relations de sociabilité au sein de la commune et des environs. Salutations, échanges discursifs, communications spontanées, intérêt porté à l'un ou à l'autre, la Saint-Cochon fait parler. Au son de la musique, la buvette invite aux conversations. Chacun s'attend à rencontrer tel ami, à croiser une connaissance et remarque l'absence de tel autre.

De plus, l'organisation de cette manifestation est l'occasion de créer des liens forts entre les membres du Comité des fêtes. Comme autrefois dans les fermes, alors qu'un repas était partagé entre parents et voisins à la suite de l'abattage des porcs, les organisateurs et les professionnels se retrouvent le soir de la Saint-Cochon. Le menu, composé bien entendu de charcuteries, est le même chaque année : civier et boudin aux pommes, fromage et tarte. La préparation de ce repas accueillant près d'une quarantaine de commensaux demande, elle aussi, de l'organisation car si le boudin est celui qui a été fabriqué lors de la démonstration, les 15 kg de pommes qui accompagnent cette charcuterie ont dû être épluchées la veille. Quant au civier, il a été réalisé, également à l'avance, par l'une des organisatrices, à partir de deux têtes de cochon, ce qui l'a occupée quasiment pendant une journée entière. L'existence de ce repas, auquel tout le monde tient, malgré les efforts supplémentaires qu'il réclame, prouve son intérêt social. Après la manifestation publique, il s'agit là d'une fête entre soi, qui participe à la cohésion sociale et au cours de laquelle sont consommées des charcuteries à connotation identitaire.

Mais la Saint-Cochon est avant tout une démarche de valorisation du tissu économique local puisque les professionnels de la charcuterie, artisans ou producteurs fermiers, sont directement concernés. La décision de réserver les emplacements aux seuls commerçants de la Communauté de communes marque la volonté de promouvoir les acteurs locaux et de participer à la vitalité économique de la ville. Dès le début du projet, ils ont été associés à l'organisation de cette manifestation. Les retombées commerciales sont d'ailleurs l'une des attentes auxquelles tient explicitement le Comité des fêtes. La réussite de la manifestation se mesure, entre autres, aux critères économiques : « **c'est en augmentation, d'ailleurs on le voit par le chiffre d'affaire des bouchers, on le voit très bien par le chiffre d'affaire de la buvette** ». En effet, les professionnels tirent un bénéfice économique non négligeable de cette journée, ce qui se traduit par une demande croissante d'emplacements de la part des charcutiers qui souhaitent y participer.

Cette action de développement local s'appuie sur la démonstration d'un moment remarquable de la vie rurale d'autrefois, c'est-à-dire le jour d'abattage du porc familial.

Cette animation fait donc passer une réjouissance familiale (« le jour du cochon ») au statut de fête collective (« la Saint-Cochon »). Elle repose sur la valeur nostalgique d'une activité : **« on a voulu reconstituer dans un centre ville, dans un centre de gros bourg, une animation liée à un travail ou une tradition qui se pratiquait dans les fermes autrefois »**. Au cours de ce spectacle, c'est du passé qui se donne à voir, bien que la Présidente de l'association reconnaisse que cette activité puisse encore avoir lieu dans certaines fermes. De manière générale, comme nous allons le voir, l'image entretenue est celle d'une tradition révolue. La référence à la succession des générations dénote cette volonté d'ancrer la démonstration dans l'autrefois : **« les personnes âgées viennent car pour elles, c'est revivre ce qu'elles ont connu. Y a aussi les parents d'enfants petits, qui viennent expliquer ce qui se faisait chez leurs grands-parents »**. Cette activité rurale a été retenue pour des raisons de commodité car aux yeux des organisateurs, c'est celle qui rend le plus facilement possible une démonstration : **« ben l'hiver, dans les fermes, il ne se faisait pas grand chose. Si ce n'est le dépillage du maïs. Mais est-ce que c'est très attrayant ? Pour les gens qui viennent ? »**.

Les relations nouvelles entre ville et campagne

Cette manifestation est significative des nouvelles relations qui s'instaurent entre la ville et la campagne. Se référant à des études sur les territoires - en particulier à l'ouvrage de Hervieu et Viard de 1996 intitulé *Au bonheur des campagnes* - qui attestent de l'abolition des oppositions villes/campagne et de l'émergence de nouvelles catégories d'appréhension de l'espace, Denis Chevallier s'intéresse à ces relations sociales⁵¹⁵. Relatant la promotion par l'écomusée du pays de Rennes, d'une ancienne race de volaille bretonne sur le point de disparaître, le coucou de Rennes, cet auteur donne l'exemple d'une association étroite entre une ville et la relance d'un produit agricole. Selon lui :

« cette participation d'une grande ville à la conservation et à la mise sur le marché d'une race rustique locale est très significative des relations nouvelles qui s'instaurent entre le monde rural et le monde urbain. Identifiée comme élément du patrimoine du pays de Rennes très fortement lié à la cité, le coucou de Rennes serait une des multiples expressions des nouveaux rapports entre villes et campagnes. Les animaux ne sont plus seulement de simples rappels de la présence de la ruralité en périphérie de la ville, ils expriment un nouveau mode de relation où les éléments les plus clairement identifiés du territoire convergent pour fonder un nouveau type de territoires affranchis des oppositions traditionnelles entre monde des villes et monde des champs »⁵¹⁶.

Le buclage d'un porc dans la ville de Bourg-en-Bresse reflète lui aussi les nouvelles relations entre ville et campagne. Cependant, ces relations s'avèrent plus ambiguës qu'il n'y paraît et parfois porteuses d'incompréhension. Les organisateurs de la Saint-Cochon, dont plusieurs - et ceci n'est pas sans conséquence - étaient liées à la Chambre d'agriculture, veulent explicitement rompre avec cette opposition territoriale. Pour la

⁵¹⁵ Denis Chevallier, 1998, p.68.

⁵¹⁶ *Ibid.* p.67-68.

Présidente, « **Bourg-en-Bresse est le reflet des traditions de la Bresse** » ; elle note que, vue de l'extérieur, cette ville n'est nullement connue pour ses éléments intrinsèques (l'église de Brou par exemple) mais toujours pour ses productions agricoles, celles qui relèvent du monde rural. L'intitulé même de la manifestation (« La Saint-Cochon dans la ville ») évoque la rencontre de deux mondes tandis que la présence sur les prospectus et affiches à la fois de l'insigne de la ville de Bourg-en-Bresse et de celle de la Chambre d'agriculture de l'Ain sous-entend leur étroite collaboration. Quant à la diversité du public, il prouve la capacité de cette manifestation à mobiliser la population au-delà de la ville de Bourg. En effet, annoncée les semaines précédentes dans les journaux locaux mais aussi par des prospectus distribués sur les pare-brise des véhicules garés sur le parking du marché bihebdomadaire de Bourg-en-Bresse, cette fête attire des spectateurs habitant dans les environs et sur la zone de chalandise du marché : la Bresse mais aussi le Revermont, la Dombes et dans une moindre mesure le Val-de-Saône. Par ailleurs, se rendent à la Saint-Cochon tant des citadins, des jeunes qui n'ont jamais assisté au buclage d'un porc, que des agriculteurs retraités qui ont pratiqué cette activité pendant des années ou encore des personnes l'ayant seulement vu chez leurs parents ou leurs grands-parents. Si bien que lors de la démonstration les commentaires sont variés : certaines personnes évoquent leurs propres souvenirs et anecdotes, d'autres émettent le souhait de recommencer à fabriquer des charcuteries domestiques, des parents profitent de l'occasion pour enseigner à leurs enfants l'anatomie animale ; quant aux plus jeunes ou aux urbains, ils observent avec plus de curiosité et d'étrangeté ces gestes et savoir-faire qu'ils découvrent à cette occasion. Si certains visiteurs viennent essentiellement assister à la démonstration, d'autres privilégient les achats de charcuteries. Mais si cette manifestation attire un large public, l'ensemble de la population bressane ne se sent pas concerné. Tous ceux pour qui cette activité d'abattage, de buclage et de transformation des porcs est une réalité trop contemporaine s'en désintéressent totalement :

« Moi, la Saint-Cochon, je m'en fous. Pour moi, c'est pas vraiment quelque chose de nouveau. Donc, je pense que les gens de la ville iront pour découvrir quelque chose, mais pour nous, dans ma jeunesse, ils le faisaient à la maison, puisque mes parents ils en tuaient un tous les ans... je ne vois pas pourquoi j'irais passer mon dimanche après-midi... y a éventuellement des gens qui y vont pour se rappeler un peu leur jeunesse, ce qui se passait vraiment dans l'ancien temps. Je pense qu'il y a ce regard un peu sur autrefois, pour se rappeler des bons souvenirs. Mais dans ma famille, j'ai pas entendu parler que quelqu'un soit allé à la Saint-Cochon. Pour nous, ça ne sera pas une date...notée un an à l'avance ! »

assure une Stéphanoise dont justement le jeune frère achète depuis quelques années un porc à des agriculteurs pour la fabrication de ses charcuteries.

Ces nouvelles relations ville/campagne ne se font pas sans difficulté et rapports de force ; elles entraînent parfois de l'incompréhension, des malentendus voire des désaccords. Tout d'abord, l'appellation de « Saint-Cochon » ne laisse personne indifférent. Si elle fait rire les non avertis, les citadins, elle ne satisfait pas pour autant les personnes du monde agricole : « on ne disait pas comme ça » affirment-elles toutes. Cette appellation a été choisie par le Comité des fêtes : « **on se disait "la fête du cochon, c'est un peu banal, il faut trouver quelque chose de plus sympa"** »⁵¹⁷. Mais,

cette sacralisation d'une activité profane, dans une société où les fêtes patronales sont encore célébrées, suscite de l'incompréhension. Elle a même valu de nombreuses remarques et critiques au Comité des fêtes : « **on nous disait que Saint fait référence à quelque chose de religieux, or le cochon n'est pas religieux !** ». Pourtant cette référence au religieux est indéniablement entretenue puisque les affiches et prospectus de la manifestation sont illustrés par une représentation anthropomorphique d'un cochon souriant, paré d'une auréole (Cf. Annexe 13).

De manière plus significative, l'acte d'abattage du porc a éveillé des points de vue et des intérêts divergents. Suite aux accusations de mauvais traitement des animaux, les organisateurs ont pris conscience que ce qui allait de soi pour eux n'était pas évident pour le public : le cri de l'animal a en effet posé problème. Pourtant les organisateurs se défendent : « **Mais c'est pas vrai enfin, il avait été assommé avant !** ». En fait, ces réactions sont le reflet de conceptions opposées de l'animal. Dans le monde urbain, où l'abattage des animaux est devenu invisible, leur mort ne peut être un spectacle. Cette mise à mort publique est insupportable. Comparant les pratiques d'évitement de l'abattage des animaux de boucherie avec la corrida ou la *mattanza*⁵¹⁸, Noëlie Vialles conclut que « **s'il s'agit d'animaux sauvages, de non-mammifères, si elle n'est pas abusivement violente, la mise à mort pourra être tolérée, voire regardée et pratiquée. [...] Lorsque la mise à mort peut se légitimer par quelque apparence d'affrontement loyal entre hommes et bêtes, ou par un éloignement taxinomique qui en dispense, elle reste visible** »⁵¹⁹. Autrement, celle-ci doit être cachée. Désormais pour la Saint-Cochon, l'animal est abattu hors des regards. Tout se passe comme si, pour que la démonstration soit convenable, il fallait qu'un véritable animal soit buclé et découpé sur place, mais qu'il ne soit pas tué pour autant. L'animal est apporté inerte et sa mort ne participe nullement au spectacle. Mais la multitude de questions et remarques dans le public concernant cette mort est révélatrice du décalage entre cette démonstration et la réalité telle qu'elle est connue dans le monde agricole. Ce paradoxe auquel sont confrontés les organisateurs - montrer ce qui ne peut pas être un spectacle ou évincer ce qui est incontournable - révèle la difficulté à patrimonialiser certaines pratiques et usages sociaux : tout ne peut pas être montré et partagé avec autrui, ni être mis en exergue pour représenter le groupe social. Tel est le cas de la mise à mort d'un animal, pratique qui va de soi dans le contexte domestique mais qui devient malaisée dans le cadre patrimonial.

Par ailleurs, les contraintes liées à cet acte patrimonial soulèvent d'autres incompréhensions, reflet des divergences entre monde rural et urbain. En effet, pour ceux qui ont eu l'habitude de tuer des porcs, l'idée qu'un animal soit abattu pour une simple

⁵¹⁷ Cependant le 17 janvier était célébré la Saint-Antoine, fête de la protection des porcs, journée qui se différencie néanmoins du jour d'abattage du porc. D'après le *Guide de Montrevel et de son canton* (2001, p.96), cette fête prend dans la commune de Saint-Sulpice la forme d'un pèlerinage dit de la « Saint Cochon ». Si cette manifestation comprend un aspect profane (un repas de cochonnailles), elle présente surtout un caractère religieux puisqu'est célébrée une messe solennelle, dédiée à Saint Antoine, et que sont vénérées à cette occasion ses reliques.

⁵¹⁸ Spectacles de mise à mort de thons, avec effusion de sang, pratiqués sur le littoral de la Méditerranée occidentale.

⁵¹⁹ Noëlie Vialles, 1993, p.118.

démonstration sans être réellement transformé en charcuteries est inconcevable. Comment accepter que ce qui a représenté l'une des principales sources de son alimentation, une réserve familiale pour toute l'année, soit considéré comme non comestible pour une question d'estampille, et soit alors jeté ? L'animal ne peut être que récupéré ! Pour ces personnes, hors du contexte alimentaire, la mort de l'animal perd de son sens. Cet acte ne peut pas être une simple mise en scène ; il se doit d'aboutir, c'est-à-dire de fournir des réserves alimentaires, ce qui est sa principale raison d'être.

Enfin, la nature des lots de la tombola reflète l'emprise des habitudes agricoles au sein de cette manifestation et la non prise en compte du rapport que les citoyens entretiennent avec la viande : en effet, les organisateurs n'ont pas prévu que des quarts de cochon, entiers et frais, puissent poser problème aux gagnants. Pour des personnes pour qui le porc représente encore, au moins dans les souvenirs, une richesse alimentaire, un tel cadeau ne peut être que particulièrement apprécié. C'est pourquoi l'un des organisateurs se trouve très déconcerté lorsqu'une des personnes à qui il tente de vendre un billet de tombola lui demande ce qu'elle pourrait bien faire d'un tel lot ! De toute évidence, celle-ci ne partage pas le même savoir-faire en terme de transformation et de conservation de la viande. La tombola s'adresse à des joueurs avertis, des personnes habituées à ce genre de pratique.

Notons que si le cri du cochon avait failli remettre en question la fête, cette manifestation auditive réapparaît, depuis 2001, sous une autre forme : le Comité des fêtes a en effet lancé le « concours du cri du caillon » ! Se déroulant après la démonstration, cette nouvelle animation donne à la fête un aspect plus ludique et récréatif. Il n'est pas surprenant que les concurrents, et plus encore les gagnants, soient des professionnels du secteur. Eleveurs et charcutiers imitent à la perfection les divers cris du cochon : ceux émis par les porcelets, les grognements de faim, les grommellement de rivalité ou encore le cri poussé au moment de l'abattage ! Ce cri du porc, au moment de sa mort, a trop marqué les mémoires - il est régulièrement évoqué dans les souvenirs - pour être totalement absent de cette manifestation consacrée à cet animal. Il paraissait difficile de faire l'impasse sur cet événement sonore, si bien qu'il n'est pas anodin qu'il réapparaisse ainsi. Tout se passe comme si ce concours participait à la réintroduction de la mise à mort, acte incontournable pour le buclage et l'ouverture du porc. Ainsi sont révélées et imposées aux citoyens, de manière détournée, les différentes étapes de ce processus.

Patrimonialisation d'un savoir-faire, promotion des productions

Cette animation de la ville prend, pour une grande part, l'aspect d'une fête spectacle puisque la démonstration est l'un des moments forts. La dimension théâtrale est marquée par la présence d'une scène délimitée par des chaînes que le public ne peut franchir. Au centre, se situent les acteurs dont le jeu principal est la transformation du porc. A ce moment de la fête, les spectateurs sont contraints à une passivité totale dont seule l'expression de leurs émotions est autorisée. Comme nous l'avons vu, toute question aux acteurs est exclue : d'ailleurs, le boucher ne semble pas les entendre, pas plus que les diverses interpellations qui lui sont adressées. Il reste imperturbable, jouant son rôle avec détermination. Lui seul maîtrise le déroulement du spectacle, rien ne peut se faire sans son consentement. La mise en scène passe par un espace clos, des horaires fixes (le

boucher commence exactement à l'heure indiquée sur le prospectus), des actions qui s'enchaînent de manière précise, prévue, intériorisée. Seules quelques hésitations en terme d'organisation apportent de la spontanéité : mais au fil des années, le rituel s'établissant, celles-ci se font moins nombreuses.

La mise en exposition ne porte que sur quelques étapes, les plus attractives et les plus impressionnantes - hormis la mise à mort -, du processus de transformation du porc : le buclage ainsi que l'ouverture et l'extraction des boyaux. En effet, le buclage, en raison de la présence des flammes qui lèchent l'animal entier, présente un aspect spectaculaire incontestable : c'est cette étape qui est d'ailleurs annoncée dans le prospectus (« buclage du cochon à partir de 10h30 ») et que les journaux locaux ne manquent pas de relater. Nous avons pu constater que l'outillage employé pour la suite des opérations (petits couteaux, hache, fusil à aiguiser, etc.) impressionne le public tandis que l'extraction des boyaux suscite de vives réactions. Par contre la démonstration s'arrête au moment de la découpe à proprement parler de la carcasse, étape beaucoup moins impressionnante, moins scénique et peut-être aussi plus ordinaire puisqu'elle peut être observée, ne serait-ce que partiellement, dans les commerces de boucherie. D'ailleurs le nettoyage des boyaux et la préparation du boudin, dont la gestuelle est plus limitée, répétitive et méticuleuse, n'attirent pas beaucoup de spectateurs. En somme, la démonstration du processus de transformation est tronquée tant en amont qu'en aval puisque non seulement l'abattage du porc n'est pas public, mais les étapes de la métamorphose, celles qui font passer le porc du statut d'animal au statut d'aliment sont occultées. Le rythme classique du travail, avec la succession des diverses opérations, est rompu : les trois phases d'abattage, de buclage/toilette/ouverture et enfin de découpe se déroulent dans des espaces divers, en des moments anormalement différés. La démonstration ne vise pas à confirmer le lien entre un animal sur pieds, une bête vivante, et des productions alimentaires, des charcuteries. Ce n'est pas non plus seulement le savoir-faire du boucher qui est mis en avant mais surtout ce qui fait la spécificité de l'abattage à la ferme : le buclage, qui d'ailleurs n'est pas pratiqué dans les abattoirs industriels. Le fait que la démonstration n'aille pas jusqu'à la transformation du porc en charcuteries, unique motif de cette pratique dans la sphère domestique, pose la question du sens de cette exhibition : la patrimonialisation a évincé la raison profonde de cet acte au profit de son aspect spectaculaire.

Mais de manière paradoxale, cette réduction est assortie d'un souci de réalisme. En effet, la recherche d'authenticité et d'exactitude lors de la démonstration des étapes mises en scène est frappante. Il a été fait appel à un vrai boucher de campagne, connu et reconnu par nombre de Bressans pour avoir exercé dans les fermes de la région. Le travail est exécuté avec précision, intégralité, tel qu'il serait effectivement réalisé pour une consommation réelle. Ainsi, aucune tâche n'est simplifiée : le buclage et plus encore la toilette, étape minutieuse, nécessitant du temps et que le public, habitué à des spectacles d'action, trouve parfois lente, ne sont pas raccourcies pour autant. Les deux flans du porc sont nettoyés avec le même achèvement. De même, aucune économie n'est réalisée tant sur la quantité de paille brûlée que sur les litres d'eau utilisés. Le boucher se soucie peu que les éclaboussures atteignent les spectateurs ou que les flaques se répandent jusqu'à leur pied, il verse autant d'eau que nécessaire à une toilette parfaite. En serait-il ainsi si,

comme officiellement prévu, le porc allait être effectivement porté à l'équarrissage ? De toute évidence, le boucher agit non pour le spectacle mais pour la fabrication de charcuteries réellement destinées à des consommateurs, c'est-à-dire à des fins conformes à son habitude. C'est pourquoi, il préfère placer l'animal, non au centre de la scène, mais en fonction de ses exigences personnelles, se préoccupant peu de savoir que la moitié du public ne perçoit pas l'essentiel des actions. Pour cette raison également, bien que n'ayant plus de spectateurs, le boucher poursuit le nettoyage des boyaux et la préparation du boudin : son objectif est bel et bien la transformation du porc en charcuteries. En somme, cette démonstration est teintée d'ambiguïté : cette pratique, bien que mise en scène, ne peut pas être un simple spectacle. Et si sa raison profonde est évincée du processus patrimonial, celle-ci est omniprésente pour les acteurs (le boucher et ses assistants) et ceux qui ont pratiqué l'abattage de porcs à la ferme.

Par ailleurs, lors de cette démonstration, il est moins fait référence à une activité économique d'aujourd'hui qu'à une pratique traditionnelle révolue. Les organisateurs insistent sur les éléments considérés comme traditionnels : ils privilégient, sur les prospectus ou lors des annonces faites au micro, le terme vernaculaire de « caillon » pour désigner l'animal, renforçant ainsi l'image locale et traditionnelle de la manifestation. De même, pour achever le buclage, au lieu du butagaz actuellement utilisé dans les fermes, l'emploi comme autrefois d'une botte de molinie a été préférée. L'un des assistants a chaussé des sabots qui lui donnent une démarche singulière. Ce spectacle laisse supposer que l'abattage domestique de porcs n'existe plus et qu'il relève d'un temps révolu. Certaines des remarques du public concourent dans ce sens : l'allusion à l'âge du boucher ainsi que la proposition d'une bouteille signifient qu'une telle pratique ne peut être réalisée que par une personne du passé, « grossière », âgée, alcoolique, bref exclue de l'activité économique d'aujourd'hui. La mise en scène de cette pratique la présente comme ce que Michel Rautenberg qualifie de « *patrimoine éteint* »⁵²⁰, c'est-à-dire un patrimoine qui ne serait plus pourvu que de valeurs nostalgiques ou de mémoire et non d'une vitalité économique ou sociale. Il n'est en effet nullement fait référence, durant cette démonstration, aux pratiques actuelles qui ont toujours cours dans la campagne bressane. Le patrimoine est ici vécu sur un mode nostalgique et par la démonstration, les organisateurs cherchent à témoigner de la spécificité de la vie rurale bressane d'autrefois.

Ce processus de patrimonialisation porte essentiellement sur les savoir-faire relatifs au buclage, à la toilette et à l'ouverture du porc. Ce sont ces étapes qui, transformées en objets patrimoniaux, représentent l'histoire du groupe et signalent son identité. Les productions, elles, - les charcuteries - échappent partiellement à cette construction patrimoniale. L'animal ouvert, tel qu'il se présente à la fin de la démonstration, ne peut étayer le lien entre cette pratique traditionnelle et les charcuteries commercialisées : la continuité entre les deux aspects du porc n'est pas clairement établie. Par ailleurs, la délimitation spatiale renforce la distinction entre une manifestation démonstrative, tournée vers une pratique traditionnelle et évoquant le passé du groupe, et une zone commerciale, intégrée à l'activité économique locale. En effet, il n'est nullement imposé aux professionnels de fabriquer des charcuteries telles qu'elles étaient réalisées autrefois ou de proposer des productions locales : aucun aliment spécifique n'est valorisé à

⁵²⁰ Michel Rautenberg, 1998c, p.21-22.

l'occasion de cette manifestation ; ce sont toutes les charcuteries, quelles qu'elles soient, qui sont à l'honneur, puisque d'après la Présidente du Comité des fêtes, la seule exigence est que les productions commercialisées soient réalisées à base de viande de porc. Il est seulement demandé aux commerçants de s'engager à réaliser une belle présentation de leur stand et de ne pas exagérer le prix des marchandises. Ainsi, en 2001, l'un des charcutiers proposait par dizaines des saucisses de choux et des pormoniers, productions habituellement fabriquées en Savoie. Ceci dit, les professionnels accentuent volontiers la dimension traditionnelle de leurs productions (« cochonnaille à l'ancienne » peut-on lire devant l'un des stands) ainsi que la spécificité locale (« civier bressan »). Mais il s'agit essentiellement d'informer la clientèle sur les spécificités organoleptiques des productions proposées : il semble qu'à cette occasion, les professionnels aient choisi de satisfaire le goûts des consommateurs qu'ils négligent habituellement. Ils proposent alors des productions répondant aux préférences d'une minorité exigeante, recherchant des aliments aux caractéristiques marquées : des produits plus gras, des civiers plus gris et pour lesquels ils ont conservé le cartilage des oreilles, des boulettes entourées de la crépine, etc.... en somme, des produits qu'une partie de la clientèle habituelle n'apprécie plus aujourd'hui ou qu'elle ne souhaite pas consommer régulièrement. Comme toute foire ou marché, la Saint-Cochon, qui occupe l'espace habituellement réservé à de telles manifestations, satisfait la possibilité de se procurer ce qui n'est pas disponible ailleurs.

En somme les organisateurs ont eu recours à une tradition révolue - ou tout au moins présentée comme telle -, à du *patrimoine éteint*, pour promouvoir l'activité économique actuelle des charcutiers de Bourg-en-Bresse. C'est une activité qui est ici valorisée : aucun aliment particulier n'est célébré ; les productions traditionnelles et locales ne font pas l'objet d'une attention plus soutenue. L'histoire, plus que les savoir-faire contemporains, a donc été retenue pour sa capacité à créer de la dynamique économique. Les artisans apparaissent par cette mise en scène comme les descendants de ces tueurs qui exerçaient autrefois dans les campagnes. Ceux-ci marquent cet héritage, qui leur donne de la légitimité, en proposant quelques charcuteries qui se rapprochent de celles qui étaient fabriquées autrefois dans les fermes.

Toutefois il est apparu que la mise en exposition d'une pratique rurale de passé peut provoquer une certaine incompréhension et des ambiguïtés, reflets de points de vue et d'intérêts divergents. En effet, les contraintes du processus de patrimonialisation (négation de la mort de l'animal, nécessité de trouver un nom pour désigner cette manifestation, etc.) créent un décalage avec les représentations qu'ont, de cette pratique, les personnes qui l'ont connue tandis que les autres se trouvent également déconcertées.

5.4.4. La fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois

5.4.4.1. Déroulement de la manifestation

Depuis 1994, l'association Maison de pays en Bresse organise chaque troisième dimanche d'octobre « la fête de la paria » à l'entrée sud du village de Saint-Etienne-du-Bois. Cette manifestation se déroule durant toute la journée et comprend diverses animations dont l'attraction phare - ce que laisse entendre le nom donné à cet

événement - tourne autour de la paria, cette « confiture bressane » comme le précisent les chevalets informatifs installés aux deux principales entrées de la commune, sur le bord de la nationale.

Pour cette occasion, les visiteurs peuvent pénétrer gratuitement sur le site de la Maison de Pays en Bresse qui comprend désormais deux fermes bressanes, une carronnière (ancienne tuilerie), un four bressan et un poulailler. Dans la cour, entre les divers bâtiments, les bénévoles ont installé le chaudron de paria qu'ils venlent à tour de rôle. Toute la journée, ils vont rapporter aux visiteurs l'histoire de cette confiture bressane : ils racontent le poids qu'elle représentait dans l'alimentation d'autrefois, ils évoquent leurs propres souvenirs, expliquent les différentes étapes de sa fabrication, montrent comment il faut venler et occasionnellement proposent aux visiteurs d'essayer, surtout s'il s'agit d'une jeune femme. Dans ce cas, ils lui proposeront, en raison de la difficulté physique, de l'aider à venler, parodiant, à l'attention de ceux qui en connaissent le sens, des avances. Les informations sont inlassablement répétées aux nouveaux arrivants. Des discussions plus spontanées s'engagent avec ceux qui relatent leurs propres expériences. En cours d'après-midi, lorsque la paria est cuite, les visiteurs assistent à son transvasement dans des jarres en grès tandis que la répartition, une fois refroidie, dans de petits pots se déroulera en privé dans une pièce fermée de la ferme de la Claison.

Le long du bâtiment, un grand banc a été installé afin de permettre la dégustation et la vente des produits. Une bénévole propose au public de goûter et donner son avis sur cette confiture bressane, tandis qu'un peu plus loin, une autre se charge de la commercialisation des pots de paria et des tartes à la crème, également confectionnées par les membres de l'association. En effet, l'ancien four à pain, près du chaudron, a été rallumé pour l'occasion suscitant un autre centre d'intérêt. Depuis la veille déjà, un groupe de bénévoles prépare, dans une des salles de la ferme, les fournées de pâtes à tarte. A plusieurs reprises, durant la journée, des dizaines de tartes sont introduites dans le four brûlant sous le regard admirateur des spectateurs. Lorsque, peu après, elles ressortent toutes chaudes et bien dorées, le succès est assuré. Chacun se précipite au stand voisin pour être sûr d'en avoir une.

Pour l'animation générale, un groupe de musique et de danse folklorique a été sollicité : par moment, quelques personnes se joignent à la danse. Par ailleurs, un jeu de quilles bressan est également proposé à l'entrée du site. Dans la pièce principale de la ferme des Mangettes, devant la cheminée sarrasine, une buvette accueille les visiteurs : les boissons peuvent être accompagnées de tartines de fromage fort grillées. Enfin, quelques membres de l'association prêtent leurs services pour commenter la ferme-musée, seule entrée payante : ce sont surtout les personnes étrangères, ne connaissant pas le site, qui suivent ces visites.

Les touristes se prennent au jeu : ils écoutent les explications portant sur la paria, achètent tartes et pots de confiture et visitent la ferme-musée. Les personnes de la région, celles qui se rendent à la fête chaque année, y participent différemment : elles viennent pour discuter, occuper leur après-midi ou conduire des amis de passage à Saint-Etienne-du-Bois. La gratuité de la manifestation facilite d'ailleurs la venue de ceux qui ne souhaitent pas rester longtemps mais qui viennent juste saluer des parents ou amis

participant à l'organisation. C'est alors l'occasion pour eux d'acheter une tarte et éventuellement un pot de paria. Mais, la participation des jeunes générations à cette manifestation reste très limitée. De manière générale, seuls ceux ayant un proche parent participant à l'organisation viennent éventuellement faire un tour, les autres s'en désintéressent totalement.

S'il est difficile, en raison de l'entrée libre de cette manifestation d'évaluer le nombre de visiteurs, le volume des productions commercialisées donne une idée de son importance : près de quatre cents tartes sont vendues en deux jours, essentiellement le dimanche bien entendu, ainsi qu'environ huit cents pots de paria. Le nombre d'entrées payantes, avoisinant la centaine, est relativement faible dans la mesure où les visiteurs viennent prioritairement pour la démonstration de la paria et non pour visiter la ferme-musée.

5.4.4.2. Relance d'une activité rurale, créatrice de sociabilité interne

La fête de la paria a été créée à l'initiative d'une association locale dont les principales activités tournent autour du patrimoine bressan : visites des deux fermes, l'une du XVe siècle et l'autre du XVIIe, aménagées avec du mobilier et des objets anciens, groupe de travail sur la culture et le patois bressan, protection et valorisation de bâtiments locaux (carronnière), etc. Cette manifestation est l'une des ses trois principales animations avec la « grande farfouille d'objets anciens » du 1^{er} mai et la « fête de l'attelage » en août. Si le conseil d'administration de cette structure ne comprend qu'une trentaine de membres, c'est en réalité plus de cent cinquante personnes qui participent de manière plus ou moins active aux diverses occupations. La plupart sont des retraitées, beaucoup sont issues du milieu agricole (anciens agriculteurs ou enfants d'agriculteurs).

Au cours de cette fête, plusieurs productions locales sont mobilisées : la paria bien sûr, mais aussi les tartes à la crème et dans une moindre mesure le fromage fort. Toutes les trois n'occupent pas le même statut au sein de cette manifestation. Le fromage fort, souvent présent lors des manifestations hivernales, comme à la Saint-Cochon, est sollicité pour sa dimension conviviale. Ici il marque la spécificité locale et fait le lien entre le passé et le présent du groupe (« **parce que c'est traditionnel en Bresse, le fromage fort** »). Les tartes occupent une place différente. Très réputées, elles se vendent facilement et représentent un apport financier essentiel pour l'association. Aliment du corpus alimentaire bressan d'aujourd'hui, la cuisson au feu de bois leur donne une valeur particulière qui incite le public, même les personnes qui en font habituellement, à s'en procurer. Quant à la paria, comme nous allons le voir, elle sert avant tout de prétexte à la fête.

Relance d'une activité rurale

« **C'est la remise à l'honneur d'une vieille coutume bressane** » déclare le Président de l'association à propos de la fête de la paria. En effet, cette manifestation consiste en la relance d'une technique traditionnelle qui avait disparu. Elle reprend et interprète cette activité remarquable de la vie rurale bressane telle qu'elle se déroulait dans les années cinquante, remarquable au sens où elle a la capacité à évoquer le passé du groupe et

susciter des représentations collectives. Cette pratique technique, nous l'avons vu, est chargée d'histoire et témoigne du mode d'existence bressan d'autrefois. Elle est dès lors pourvue d'une dimension nostalgique et sert de vecteur à un discours commémoratif : « **pour beaucoup, on avait un peu la nostalgie de cette fête qui avait un caractère intime, qui avait un caractère convivial, sympathique, entre voisins on s'amusait** ». La fête de la paria est l'occasion d'exprimer ses souvenirs, de relater ses propres expériences : c'est à ce moment que sont racontées les histoires incontournables rapportées précédemment et qu'est donc activée et entretenue la mémoire collective relative à cette activité. Cette fête provoque chez de nombreux visiteurs le même sentiment que chez les organisateurs : beaucoup se souviennent de cette fabrication à laquelle ils ont assisté durant leur enfance. Ainsi, ce processus patrimonial, cette revitalisation d'une activité du passé, mobilise des personnes qui viennent participer à la construction d'une mémoire collective autour de cet aliment.

Un certain nombre de détails, évoquant le passé, sont sollicités pour accentuer cette démarche commémorative : la musique et la danse folkloriques participent à l'animation ; pour conserver la paria des jarres en grès, retrouvés chez certains organisateurs, sont utilisés le dimanche, jour de la fête alors que ce sont des récipients en plastique qui servent les jours précédents ; la visite des anciennes fermes projette les visiteurs dans un passé lointain, etc.

Par le biais de cette manifestation, les organisateurs cherchent à conserver et transmettre cette fabrication traditionnelle. Les savoir-faire relatifs à cette pratique technique de conservation des fruits n'étaient plus maîtrisés que par quelques personnes. Lors de cette fête, celles-ci étant entourées d'assistants plus jeunes, qui d'année en année perfectionnent leurs connaissances, le savoir collectif s'est désormais élargi à un plus grand nombre. Cette manifestation est donc assortie d'une logique de conservation patrimoniale.

Processus sélectif de mise en exposition

Comme pour la Saint-Cochon, la fête de la paria a pour animation principale l'exhibition d'une pratique technique alimentaire. Elle prend la forme d'une fête spectacle, d'une fête démonstrative. Il s'agit d'indiquer par une mise en scène à l'attention de spectateurs comment se pratiquait cette fabrication. Mais au cours de cette manifestation, contrairement à la démonstration du buclage du porc, l'exhibition, qui d'ailleurs est moins spectaculaire, s'accompagne de nombreuses explications verbales. Les organisateurs sont essentiellement là pour discuter et entretenir cette mémoire collective. Si certains insistent sur la répétition de la tâche (« **il faut tout le temps causer, les gars viennent, ils veulent savoir "comment vous faites ça ?". Alors après ils s'en vont : "bon ben merci bien"** »), ce n'est que pour souligner le poids des relations sociales lors de cette manifestation. D'ailleurs l'idée d'un enregistrement leur évitant de raconter sans cesse la même chose est rejetée avec vigueur. Le chaudron sert de prétexte aux discussions, et par là, à l'échange social.

Cette démonstration s'avère être, comme toute démarche de revitalisation, un processus sélectif qui met en avant quelques étapes de la préparation, promeut certains aspects au détriment d'autres et construit un objet patrimonial qui prend sens dans le

présent.

Tout d'abord, il apparaît clairement que, comme pour la Saint-Cochon, seules certaines étapes du procédé de fabrication sont mises en exposition : l'ultime cuisson des fruits et dans une moindre mesure le transvasement de la paria dans les cruches. Venler est l'acte emblématique de cette fabrication : il est invoqué pour représenter la spécificité de cette production, il légitime la démonstration et mobilise les discours. Les autres opérations de la fabrication ne font pas l'objet d'une telle publicisation : le pressage des pommes, la réduction du jus, le pelage ou encore la découpe des poires sont réalisés dans l'intimité, à l'abri des regards extérieurs. Elles ne semblent pas présenter d'intérêt vis-à-vis d'une démarche de publicisation. De la même manière, l'exhibition des tartes ne porte que sur l'étape ultime de leur fabrication c'est-à-dire la cuisson au four à bois. Le reste de la préparation des tartes se fait en privé : les pâtes sont confectionnées, abaissées et garnies dans une salle loin des visiteurs. De manière courante, l'action du feu que ce soit dans un foyer, un four ou une cheminée, par son aspect spectaculaire, cristallise les représentations. Les cuissons sont souvent les étapes privilégiées pour représenter l'ensemble du processus de fabrication. Ceci n'est pas neutre en terme de rapports sociaux puisque ce sont souvent les hommes qui contrôlent le feu. Le travail réalisé plus généralement par les femmes (la préparation des poires pour la paria, celle du riz au lait pour le boudin ou encore la confection du civier) est généralement occulté.

Cette revitalisation d'une pratique du passé suppose évidemment une interprétation. En effet, au cours de cette démarche de conservation par démonstration de la paria, les organisateurs se trouvent dans l'obligation de faire des choix techniques et sont alors confrontés à la question de l'authenticité de la tradition. La nature des fruits est un point discuté. Car si autrefois la paria avait pour fonction de conserver des fruits à disposition, l'actuelle préparation, élaborée dans le but d'organiser une manifestation festive, nécessite de se procurer des fruits. Or en se fournissant auprès de producteurs régionaux, les variétés obtenues sont fort différentes de celles utilisées autrefois puisque, les productions locales ou anciennes ayant quasiment disparu, les producteurs commercialisent des variétés plus courantes. Par ailleurs, pour des raisons de commodité lors de l'épluchage, les poires achetées sont choisies relativement grosses, déjà un peu mûres mais assez fermes alors qu'auparavant entraient dans la paria tous les fruits de mauvaise qualité. Le résultat est forcément différent. Les premières années, pour plus d'authenticité, les organisateurs avaient ajouté quelques poires qui entraient traditionnellement dans la fabrication de la paria⁵²¹. Beaucoup rapportent des anecdotes justifiant le changement telles que celle-ci, relatée à plusieurs reprises sous une forme analogue : « **une année on avait introduit, parce qu'il y avait un peu de récolte, des poires vertes. Je me rappelle la réflexion de quelqu'un qui mangeait de la paria, parce que les poires vertes, elles sont granuleuses à l'intérieur : "mais pourquoi vous mettez des figues dedans ?"** ». Sous prétexte d'éviter toute confusion, ces variétés sont désormais écartées. Mais de toute évidence, les différences organoleptiques sont prépondérantes dans la décision de les rejeter : « **on a beau dire ce qu'on veut quand on a des bonnes poires juteuses, ça fait une meilleure confiture. Quoique, y**

⁵²¹ Suivant cette logique, les organisateurs, en 1998, avait ajouté des pommes camion, les productions de leurs vergers ayant été suffisamment importantes.

en a qui disent "oh non non, c'était les autres qui étaient meilleures". Mais moi, je ne crois pas. Enfin, personnellement, une bonne poire qui est sucrée, on a beau dire, si vous mettez quelque chose qui est agréable, un bon produit, transformé, ça ressort un bon produit. Si vous mettez un produit qui est dur, qui est insipide, ben... y a pas de sucre, hein ! Mais c'est toujours au nom de la tradition, voilà, la tradition... ». L'action patrimoniale impose donc de multiples ajustements, portant parfois sur des petits détails qui ne sont pas pour autant exempts de désaccords entre les acteurs : chacun en fonction de ses propres expériences et souvenirs et des objectifs qu'il octroie à l'action patrimoniale s'attache ou non à ces fines nuances, admet l'évolution ou la rejette. Pour certaines personnes, maintenir les variétés anciennes présente du sens, sens qui a disparu pour d'autres.

Il n'est pas anodin que, depuis quelques années, certains bénévoles aient organisé, à côté du chaudron de paria, une petite exposition sur les variétés de fruits employées autrefois pour la fabrication de la paria. Si cette démarche est vraisemblablement inspirée par le Marché des fruits d'automne de Cuisiat, manifestation qui se déroule le même jour que la fête de la paria et qui est bien connue de nombre de Stéphanois, il est évident que cette mise en scène est un moyen de réintroduire dans le processus patrimonial les variétés localement utilisées. L'objet patrimonial se trouve ainsi décomposé, afin de répondre aux objectifs contemporains : d'un côté un savoir-faire mis en scène et un produit modifié pour être apprécié c'est-à-dire pour pouvoir être introduit dans les pratiques actuelles de consommation, de l'autre des matières premières qui n'ont plus pour fonction que d'être regardées.

Si l'utilisation de nouvelles variétés de fruits suscite des divergences parmi les acteurs, l'introduction de sucre lors de la préparation de la paria - ce qui permettrait une cuisson moins longue - fait l'objet d'un consensus : cette hypothèse, perçue comme une évolution subversive par tous les acteurs de la manifestation, est catégoriquement rejetée. Nous avons d'ailleurs constaté que ce détail est systématiquement évoqué lors des souvenirs relatifs à cet aliment. Pour les Stéphanois, l'authenticité du produit tient à l'absence de cet ingrédient. Il s'agit d'un élément essentiel de son identité, qui la différencie non seulement de la confiture mais également du vincuit tel qu'il est préparé, à peu près à la même époque, lors de la Fête de la ferme de la forêt à Saint-Trivier-de-Courtes. Nous avons constaté que ce dernier n'est à leur yeux qu'une médiocre préparation, une piètre imitation. Cet argument est un moyen pour les Stéphanois de se distinguer de leur voisin qui ajoutent du sucre lors de cette fabrication. Mais l'absence de sucre, qui exige une longue cuisson, apparaît également comme un atout pour la manifestation puisque cela permet de faire durer la démonstration, activité principale de la fête. A nouveau, la paria est patrimonialisée selon des critères et objectifs contemporains, selon le sens et la fonction qu'elle occupe aujourd'hui : insister sur l'absence de sucre permet de définir la paria par opposition à d'autres préparations, de marquer son identité et de l'introduire dans une fête collective.

Manifestation mobilisatrice des acteurs locaux

L'un des objectifs clairement indiqués de cette manifestation est la création d'une animation au sein de la commune. « ***Ça arrive à un moment, fin de l'automne où il n'y***

a pas de fête, ça rentre dans les festivités locales » déclare le Président de l'association.

Cette fête est, bien entendu, tournée vers un public, vers des touristes, dans la mesure où elle est à la fois annoncée dans les journaux locaux, à l'Office du tourisme et aux entrées principales de la commune par le biais de panneaux publicitaires. Elle repose sur une mise en scène destinée à des personnes qui découvrent alors cette préparation. De même, le temps consacré à l'explication de cette production témoigne de la volonté d'échanger avec autrui et de se donner à voir au travers de cet aliment. Il s'agit de marquer une identité, de se révéler face à un public extérieur.

Mais si le public est le bienvenu (les Stéphanois sont fiers de montrer ce qui se fait chez eux), les démarches d'information sont plus réalisées dans le but de légitimer par un regard extérieur cette action patrimoniale que pour attirer les touristes. D'ailleurs, si les visiteurs étrangers à la région sont présents, ils ne représentent qu'une très faible proportion par rapport aux touristes de proximité et surtout aux membres de la communauté stéphanoise. A titre d'exemple, cette fête qui a lieu à l'automne, période peu touristique en Bresse, n'a pas été programmée pour atteindre le maximum de visiteurs étrangers⁵²², comme cela est le cas avec les fêtes du four dans le Bugey qui ont lieu tout l'été, chaque week-end dans un village différent à la fois pour ne pas se faire concurrence et pour qu'il y ait une manifestation chaque semaine. En réalité, cette fête est avant tout un moyen de renouer la solidarité villageoise. Par leur présence lors de la fête de la paria, et plus encore lors de son organisation, les personnes manifestent leur appartenance à la communauté.

Mais si cette fête attire la population locale, ce n'est en fait qu'une partie de cette population qui se sent concernée : les adolescents mais aussi les jeunes adultes manifestent du désintérêt pour la paria. Le dimanche, quelques uns passent sur le lieu de la manifestation, plutôt pour saluer des parents ou grands-parents que par curiosité pour le produit. La plupart sont incapables d'expliquer le processus technique de cette fabrication : les explications n'ont pas été retenues, souvent même pas suivies. Mais la manifestation reste pour certains un prétexte à la visite, un lieu de rencontre et d'échange entre générations.

Finalement cette distraction, en tant que lieu de construction de la mémoire collective, s'adresse avant tout à ceux qui ont connu la paria telle qu'elle était faite dans les fermes bressanes pendant la Seconde Guerre mondiale et un peu après. Ainsi, les habitants du Revermont, qui se rendent à la Saint-Cochon, ne se sentent pas concernés par cette fête stéphanoise qui met en scène une pratique qui n'avait pas cours dans leur région, tout au moins aussi loin que remontent les souvenirs. Face à l'intérêt sélectif, tant en terme d'âge que d'origine géographique, que suscite cette manifestation, se pose la question de la transmission de ce patrimoine qui n'a de signification que pour un nombre limité d'individus.

L'organisation de cet événement, à laquelle se joint un grand nombre de personnes, est l'occasion de fortifier la cohésion entre une partie des membres de la communauté. En

⁵²² La fête de l'attelage, organisée par la même association, mobilise plus largement les touristes en raison de son thème et de sa date (en été).

réalité, la fête du dimanche est l'aboutissement d'une période plus longue de solidarité. Pendant plus d'une semaine, chacun va consacrer une partie de son temps, de son énergie et parfois des moyens matériels (un chaudron, un pressoir, les pommes de son verger, une camionnette, etc.) au bon déroulement de cette manifestation, mobilisatrice des ressources et potentiel de la communauté : chacun participe en fonction de ses savoir-faire et capacités. Les préparatifs s'organisent autour de plusieurs équipes, à peu près identiques chaque année, constituées en fonction des affinités et des intérêts personnels. Les liens se resserrent entre les membres de chaque équipe qui déjeunent ensemble, ouvrent une bouteille, goûtent les productions à chaque étape intermédiaire, occupent les journées en discutant, etc.

De toute évidence, la fête, au sens où l'entend Villadary⁵²³, n'a pas lieu uniquement le dimanche, mais se déroule toute la semaine. En effet, durant toute cette période, pour les bénévoles participant à l'organisation, le quotidien est marqué par une rupture tant en terme de temps (les horaires du lever, des repas, etc., sont perturbés), que d'espace ou de normes. Cette semaine se distingue dans le déroulement annuel des membres de l'association : elle sert, pour nombre d'entre eux, de repère dans le cours normal des semaines.

Actuellement la paria n'a plus de valeur en tant que moyen de conservation. Si elle est fabriquée par l'association de Saint-Etienne-du-Bois, ce n'est ni pour des raisons techniques, ni pour des raisons économiques puisque les confitures présentent plus d'avantages. Si elle est revitalisée, ce n'est pas non plus pour des raisons gustatives : aucun Stéphanois n'a exprimé de préférence marquée pour cet aliment. Au contraire même, certaines personnes ont ouvertement reconnu ne pas l'apprécier et pour beaucoup la confiture est largement préférée. D'ailleurs, nous avons remarqué à plusieurs reprises que les pots de paria obtenus à l'occasion de cette fête sont souvent délaissés, cela même par les organisateurs. Il est arrivé que les informateurs aient évoqué la présence ou aient même sorti un pot de paria de leur réfrigérateur ou d'un garde-manger en précisant qu'il y était depuis de nombreux mois, quand ce n'est pas plusieurs années. Divers arguments sont apportés pour justifier cette négligence : problèmes de dentition, difficultés de digestion, régime, etc. Le fait qu'une organisatrice cherche à évaluer la durée de conservation de cet aliment (Cf. Chap.3.3.2.) laisse supposer que, bien qu'étant acheté en petite quantité - puisque les pots commercialisés sont de 250g - celui-ci n'a pas vocation à être consommé rapidement. Nous avons vu que la conservation peut être, à l'extrême, un moyen de se débarrasser d'un aliment. De toute évidence la paria fait l'objet d'un tel comportement : elle est longuement conservée, si longuement conservée qu'elle finit par être oubliée, puis, un jour, jetée. En somme, elle n'est guère élaborée pour être consommée !

Si la paria est relancée, cette fabrication revitalisée, c'est avant tout pour sa capacité à mobiliser les acteurs de la communauté et produire de la sociabilité interne. Elle sert de catalyseur pour l'organisation d'une manifestation célébrant l'entre-soi. Ainsi, le processus patrimonial modifie le sens de l'activité mise en avant et effectue un déplacement

⁵²³ Pour Agnès Villadary, les fêtes traditionnelles sont caractérisées par une rupture du temps, une rupture de l'espace, une rupture du cours normal de l'économie et une rupture des normes du groupe (1968, p.26-30).

d'usage : la fonction occupée par l'objet patrimonial n'est pas celle pour lequel il avait été fait. Michel Rautenberg souligne, à propos du patrimoine par appropriation que « **ce "patrimoine" est d'abord une ressource pour construire du quotidien, et à ce titre sa légitimité tient effectivement à ses capacités à mobiliser les acteurs sociaux** »⁵²⁴. Tel est le cas ici.

En somme, la fête de la paria, au cours de laquelle démonstrations, explications, expositions de fruits, etc. servent de dispositifs de construction de la mémoire collective et de cohésion sociale, correspond à ce que Michel Rautenberg appelle du patrimoine social :

« dans cette conception qui peut sembler à tort contemporaine, le patrimoine est un paradigme qui permet de penser le lien entre les temps (passé, présent et futur), entre les hommes (entre les vivants qui vont partager des représentations, des légendes, des souvenirs communs, entre les générations), entre les espaces (entre l'ici et l'ailleurs, en de ça et au-delà, entre l'identique et le différent...). Il naît des représentations collectives des communautés qui élèvent au rang patrimonial les objets, les produits, les savoirs ou les paysages qui soulignent leurs identités. C'est une conception vernaculaire selon laquelle la construction de l'objet patrimonial et de ses limites est une production sociale et culturelle propre à chaque groupe social, même si les sociétés locales sont fortement influencées par la société globale et, dans le cas de la France, par les pratiques de l'Etat »⁵²⁵.

5.4.5. Les Glorieuses de Bresse

5.4.5.1. Déroulement des manifestations

Manifestations les plus prestigieuses et les plus célèbres de la région, les Glorieuses désignent les concours de volailles de Bresse qui se déroulent chaque année au mois de décembre depuis plus d'un siècle, dans quatre communes de la Bresse à savoir Bourg-en-Bresse, Montrevel-en-Bresse et Pont-de-Vaux dans le département de l'Ain et Louhans dans celui de Saône-et-Loire. Lors de ces concours, qui se succèdent durant une semaine avant les fêtes de Noël, les meilleurs éleveurs présentent leurs plus beaux spécimens de chapons, poulardes et poulets roulés ainsi que dindes, oies et canards appelés volailles secondaires. Ils participent à un seul ou à plusieurs de ces quatre concours. Ces manifestations se déroulent de manière similaire bien que chacune présente quelques spécificités. Le concours de Bourg-en-Bresse, le premier créé, en 1862, est le plus important tant en nombre de volailles exposées (autour de 1 500) que de visiteurs (en 2000, les organisateurs ont compté plus de 6000 personnes entre 10h et 14h avant d'abdiquer, la tâche étant particulièrement difficile en raison de la gratuité de l'entrée). Dans la mesure où cette manifestation se déroule un samedi et que l'inauguration officielle et la lecture du palmarès n'ont lieu qu'en cours d'après-midi, de

⁵²⁴ Michel Rautenberg, 1998b, p.288-289.

⁵²⁵ Michel Rautenberg, 1998, p.82-83.

nombreux visiteurs prennent le temps de déjeuner sur place, au Parc des Expositions de la ville. Des expositions, des démonstrations de roulage de volailles, ainsi que des dégustations et des ventes de productions festives (foie gras, vins fins, fromages, etc.) attirent également le public. D'après le Comité des fêtes de Bourg-en-Bresse, impliqué dans l'organisation, le public est tant local qu'étranger : « **il y a des visiteurs qui viennent de quasiment tout l'est de la France, plus la Suisse et l'Italie. Et quelques Belges** ». Le concours de Pont-de-Vaux attire un public de proximité : ayant lieu le dimanche, il est également associé à d'autres animations (expositions gastronomiques, dégustations, groupes folkloriques, journée commerciale dans la ville, etc.). Au concours de Louhans se présentent plus particulièrement les éleveurs de Saône-et-Loire. Celui de Montrevel-en-Bresse, que nous avons choisi de décrire plus précisément, est présenté comme le plus professionnel. En effet, ayant lieu en début de semaine, il est fréquenté par les grands chefs cuisiniers et les personnalités : « **il y a beaucoup d'étoiles ce jour-là. Ils viennent de Paris, du Midi. Il y a du Bocuse, du Blanc... ils viennent tous de très loin** » s'enorgueillit l'une des organisatrices.

Le jour du concours, la trentaine de concurrents⁵²⁶ arrive très tôt le matin à la Salle des fêtes de Montrevel-en-Bresse. Des tables, recouvertes de nappes blanches, ont été dressées dans toute la halle ; chacune correspond à une catégorie, indiquée par un cartel : lots de deux ou quatre chapons, lots de deux ou quatre poulardes, lots d'un chapon et une poularde, lots de deux canards, etc. Les éleveurs installent patiemment leurs bêtes sur les espaces qu'ils ont réservé à l'avance, dans chaque catégorie : après avoir démaillotté les volailles, ils les choisissent, les comparent, les déplacent pour faire les lots les plus homogènes possibles. Ce moment est décisif, la tension est grande chez les concurrents. Calée entre des petits coussins molletonnés, chaque volaille est disposée en bord de table, le cou pendant dans le vide. Les plumes conservées autour de la tête s'ouvrent et forment une jolie collerette blanche. Les corps sont décorés d'un petit ruban de couleur. A l'extérieur du bâtiment, les éleveurs disposent les volailles qu'ils font concourir vivantes. En 2001, il y avait, toutes catégories confondues, 753 volailles exposées (contre 1207 en 1991).

A 7h30 du matin, une fois l'installation terminée, les éleveurs se retirent pour laisser la place au jury composé de personnes renommées, de restaurateurs, de vétérinaires, d'anciens producteurs et de personnalités invitées (membres de l'INAO, du CNRS, etc.). Chaque membre du jury se voit attribuer une catégorie. Par petits groupes de trois à cinq, ils examinent minutieusement les volailles, sans les toucher, excepté pour ouvrir les paupières et analyser la collerette : la couleur de la peau et des pattes, la répartition de la graisse, les éventuelles blessures, la vivacité des yeux, l'aspect de la collerette, l'uniformité des lignes, le grain de la peau, etc. Après avoir commenté leurs appréciations et argumenté leurs choix, ils s'entendent pour récompenser les plus beaux spécimens : grand prix d'honneur, prix d'honneur, 1^{er} prix, 2^{ème} prix, 3^{ème} prix, 4^{ème} prix ; le nombre de récompenses varie selon les catégories. Après avoir disposé les diplômes sur les volailles primées, le jury se disperse.

⁵²⁶ Les concurrents, quarante sept en 1991, n'étaient plus que trente et un en 2001 en raison de la baisse du nombre d'éleveurs de volailles de Bresse.

Il est à peu près 9h du matin lorsque le public pénètre à son tour dans la salle des fêtes, et que les éleveurs reviennent avec émotion constater le palmarès. Les acheteurs, dont de nombreux restaurateurs, se précipitent pour réserver les plus belles volailles. Une fois le marché conclu, les éleveurs signalent la vente par un signe distinctif car les acheteurs doivent attendre la fin de l'inauguration officielle et la lecture du palmarès qui n'ont lieu qu'à 11h pour pouvoir récupérer leurs achats. En attendant, les visiteurs se promènent entre les rangées de volailles, commentent le choix du jury, émettent leurs propres appréciations. La remise officielle des prix est un moment de grande solennité auquel participent de grands chefs cuisiniers. Est également invitée chaque année une école de restauration française ou étrangère afin de sensibiliser les futurs professionnels à la volaille de Bresse. Enfin, comme l'un des volaillers avait pour habitude d'inviter ses clients à déguster un pot-au-feu dans l'un des restaurants les plus réputés de la commune, le restaurant Chez Léa, les autres restaurateurs se sont mis à proposer également ce plat ce jour-là : il est alors d'usage de poursuivre la manifestation dans un restaurant de la commune.

Ce concours attire un public local important qui donne au bourg un air de fête. Car comme il se déroule toujours un mardi, jour de marché à Montrevel-en-Bresse, ce concours bénéficie inmanquablement de la visite des nombreux chalands du marché. Mais, ayant lieu en semaine, il s'agit essentiellement de retraités et de professionnels (restaurateurs, bouchers, volaillers, etc.). A une époque, la « journée du Maire » advenait ce jour-là si bien que les élèves du collège ainsi que des écoles primaires et maternelles étaient en congé au moment de la Glorieuse⁵²⁷. Ceci n'est plus le cas.

5.4.5.2. Mise en exposition normative d'un patrimoine en activité

Contrairement à la Saint-Cochon ou à la fête de la paria, les Glorieuses, bien que présentant un caractère patrimonial, n'apparaissent pas comme la mise en exposition d'une activité de la vie rurale d'autrefois. Elles se manifestent plutôt comme un mode de commercialisation d'une production économique contemporaine, particulièrement valorisée et se révèlent être un moyen de contrôle collectif de cet emblème local.

Commercialisation festive et divertissante d'un patrimoine en activité

Où qu'ils se déroulent, les concours de volaille fine attirent un large public. D'ailleurs, rares sont les Bressans qui n'ont jamais assisté à l'une des Glorieuses (« ***il faut quand même le voir au moins une fois*** » déclare une jeune Stéphanoise). Au contraire, nombreux sont ceux qui s'y rendent chaque année. Ayant lieu, à Bourg-en-Bresse comme à Montrevel-en-Bresse, en même temps que le marché, ces manifestations renforcent la sociabilité du jour. A Bourg-en-Bresse, certains visiteurs donnent traditionnellement rendez-vous à des collègues, parents ou amis, au concours pour déjeuner ensemble, avec du poulet de Bresse bien sûr ; d'autres ont pour habitude de se rendre dans un café voisin après la remise des prix. Certaines personnes viennent soutenir des amis qui concourent. Quant aux hommes politiques, ils ne manquent pas de se rendre à ces manifestations très fréquentées. La dimension festive de l'événement est renforcée par

⁵²⁷ Robert Ferraris, 1991, p.108.

des animations dont la nature varie selon les Glorieuses. Ainsi, de manière générale, le jour du concours est une journée particulière pour l'ensemble de la commune.

Néanmoins, si ces concours animent incontestablement le village qui les organise, là n'est nullement l'objectif principal de ces manifestations. Les Glorieuses de Bresse ont avant tout une dimension commerciale comme le note une organisatrice du Comité des fêtes de Bourg-en-Bresse : « **ce n'est pas qu'une fête puisqu'au départ c'était un marché. On y a adjoint des animations, mais c'est d'abord un marché, un marché de volailles un peu exceptionnel** ». Etant donné son rythme annuel, cet événement local prend la forme d'une foire au cours de laquelle particuliers et professionnels viennent s'approvisionner pour les fêtes de fin d'année. Et si la plupart des volailles sont déjà destinées à des grossistes, la participation des éleveurs aux Glorieuses légitime les transactions passées ou futures effectuées : c'est un gage de qualité, la confirmation d'avoir contracté avec un éleveur qualifié. En effet, en participant aux Glorieuses, les producteurs s'insèrent dans un réseau de professionnels reconnus puisque cette manifestation, sélective, n'est accessible qu'aux meilleurs. La présence aux Glorieuses met en évidence l'appartenance de l'éleveur à l'élite des producteurs ; elle souligne sa compétence et son savoir-faire.

D'ailleurs, le prix des volailles dépend des résultats du concours puisque, celles ayant été primées, se vendent bien plus cher : d'après certains informateurs, celles ayant reçu un grand prix d'honneur atteindraient quatre fois le prix des autres. La différence ne laisse pas indifférents les producteurs ! A ce prix de vente supérieur s'ajoute le prix décerné par le comité d'organisation du concours (à titre d'exemple, en 2001, le Grand Prix d'honneur d'un lot de quatre chapons s'élevait à 300 F à Montrevel-en-Bresse) et la prime de présentation attribuée pour chaque volaille exposée (la prime s'élevait à 100 F pour un lot de quatre chapons), sans compter les coupes offertes par les divers sponsors. Les enjeux économiques ne sont donc pas négligeables.

D'ailleurs ces expositions ne s'inscrivent que modestement dans une démarche tournée vers le passé : bien sûr il est fait référence à l'histoire locale ou à l'ancienneté de ces manifestations mais il ne s'agit pas seulement d'une mise en exposition de l'histoire du groupe. Ces manifestations sont avant tout des activités économiques d'aujourd'hui, qui reposent sur une utilisation dynamique du passé. La perfection de ces volailles prestigieuses est tout autant importante que la profondeur historique de ce savoir-faire. En somme, les Glorieuses répondent à une vitalité économique et sociale, mobilisent des acteurs professionnels, continuent à être modelées par l'usage, et correspondent à ce titre à ce que Michel Rautenberg appelle un *patrimoine en activité*, c'est-à-dire un patrimoine à partir duquel « **il est surtout possible de construire, ensemble, des projets, de se projeter collectivement dans l'avenir, de se reconnaître entre soi par le partage d'une identité** »⁵²⁸.

Mise en exposition normative

Un concours est par excellence un acte qui expose, révèle à un grand nombre, soumet au regard d'autrui. Ici, l'exposition ne porte pas sur un processus technique mais sur son

⁵²⁸ Michel Rautenberg, 1998c, p.22-23.

résultat : c'est un produit fini qui est exhibé, une production supposée avoir atteint l'excellence, car les Glorieuses sont un concours d'esthétique. Tout le monde s'accorde à reconnaître la beauté de l'exposition, la plastique des volailles et la splendeur du lieu : « **si vous voulez voir un beau concours et que vous voulez prendre le temps de voir, il faut aller à Bourg, le 3ème samedi de décembre** » m'invite une élèveuse de Bény, tandis qu'une spectatrice, Stéphanoise, souligne que « **c'est très beau à voir. Ça fait de jolies volailles, parce qu'elles sont très bien préparées, c'est très joli. Très joli et très appétissant** ». Le spectacle est en effet saisissant pour le jury, dans un premier temps, puis pour les visiteurs qui pénètrent dans la salle et perçoivent d'un coup d'oeil les centaines de volailles à la blanche collerette, alignées les unes à côté des autres sur des dizaines de tables. Puis, se déplaçant entre les rangées, chacun peut admirer la perfection et la délicatesse de chaque pièce. Car, si Sandra Frossard-Urbano, reprenant Brillat-Savarin, compare le poulet de Bresse à une peinture (« **Brillat-Savarin voulait que la bonne volaille (et celle de Bresse était la favorite dans la catégorie poularde !) soit pour le cuisinier ce que la toile est pour le peintre. Ici, le poulet est beaucoup plus que la toile ; il est le tableau réalisé** »⁵²⁹), les Glorieuses sont incontestablement une exposition présentant les plus belles pièces, celles s'approchant au plus près de cet « objet parfait » servant de référence.

En début de concours, les organisateurs rappellent aux membres du jury les principaux points d'évaluation en leur distribuant une fiche synthétique présentant les « critères de classement des volailles nobles » (Cf. Annexe 14) . Par la remise des prix, les examinateurs récompensent les spécimens tendant vers l'idéal tel qu'il est défini et partagé par la communauté. A titre d'exemple, un petit chapon, même s'il honore avec perfection tous les autres critères, ne pourra pas être primé car comme le souligne Frossard-Urbano : « **il se doit d'être monumental** »⁵³⁰. Le jury élimine d'ailleurs les pièces les moins conformes, excluant de manière rigoureuse ce qui ne peut pas être montré au public. Une fois les volailles évaluées, sanctionnées, récompensées, c'est au tour du public de contrôler le jugement et le choix du jury, car les visiteurs sont presque tous de fins connaisseurs et des spectateurs avertis ; beaucoup ont été éleveurs, parfois même exposants. Les membres du jury en tiennent compte, s'inquiétant de ne pas proposer un palmarès que le public ne comprendrait pas. C'est donc un double regard qui sanctionne la qualité des volailles, et ainsi se construisent et s'entretiennent des critères collectifs, partagés et reconnus par tous comme spécifiques de la volaille de Bresse. En somme, le concours, processus normatif, contrôle le savoir-faire de l'élite des producteurs : seuls ceux respectant strictement le modèle seront encouragés. Les Glorieuses ont une visée corporative : elles évincent les productions qui s'écartent trop des canons valorisés et assurent la conformité des productions au sein de la profession. Il n'est pas anodin que ce concours porte sur la production la plus normalisée de Bresse c'est-à-dire la seule bénéficiant aujourd'hui d'une appellation d'origine contrôlée.

A force d'expérience, certains membres du jury avouent reconnaître, en raison de leurs canons respectifs, la provenance des volailles, pourtant anonymes. D'après eux,

⁵²⁹ Frossard-Urbano, 1992, p.25.

⁵³⁰ Frossard-Urbano, 1992, p.44.

chaque producteur maîtrise avec plus ou moins de succès tel ou tel point : untel modèle à la perfection le corps des volailles mais n'obtient pas une peau très blanche, tel autre ne réussit pas bien ses saignées, ou encore n'obtient que de petits sujets. Finalement, d'année en année, les récompenses honorent plus ou moins les mêmes concurrents : ceux dont les savoir-faire répondent aux exigences du jury et correspondent aux représentations que la communauté se fait de cet objet. Le concours s'enferme dans l'esthétique produite par quelques familles. Déjà en 1947, Boudol notait que : « **les noms des lauréats varient du reste très peu depuis 1862. Ce sont les vraies familles bressanes aux noms répandus dans la région : Perdrix, Paccard, Puvilland, Maître, Blanc, Lorichon, Poncet, etc.** »⁵³¹. Certains noms évoquent indubitablement une histoire, une dynastie, des prix, etc. Cette invariabilité dans les récompenses a eu tendance à décourager les jeunes exposants qui ne pouvaient concurrencer les familles solidement implantées. En effet, le risque de tels concours est, en tant que processus conservatoire, de finir par se scléroser à force de récompenser éternellement ceux dont les savoir-faire produisent des pièces aux aspects spécifiques qui servent alors de norme esthétique. A ce sujet, la position des examinateurs a longtemps divergé : certains considéraient qu'il valait mieux répartir les prix afin d'encourager de nouveaux producteurs de manière à dynamiser le concours, tandis que d'autres estimaient que le public ne comprendrait pas qu'une volaille soit primée au détriment d'une autre pourtant plus jolie. Pour contrecarrer ce problème, le Comité des quatre Glorieuses a créé depuis quelques années une catégorie « espoirs de Bresse », permettant de récompenser des lots aux canons légèrement différents.

Les Glorieuses apparaissent donc comme la vitrine des productions les plus identitaires de Bresse, les volailles fines. Elles font l'objet d'une certaine médiatisation : des affiches, de la publicité, des panneaux permanents à l'entrée des villes et même chaque année des reportages destinés aux journaux télévisés régionaux et nationaux. A ce titre elles se doivent d'être strictement contrôlées par la communauté.

Par ces mises en exposition, les volailles fines sont présentées comme un patrimoine résolument tourné vers l'avenir. Il s'agit moins de célébrer le passé que de légitimer une activité économique contemporaine, celle qui justement porte la Bresse en terme de représentation, c'est-à-dire la volaille.

La publicisation des productions locales est plus souvent en Bresse un processus de sociabilité interne, de rassemblement de la communauté, qu'un processus de patrimonialisation. Autrement dit, les mises en exposition s'adressent plus généralement à la population locale qu'aux personnes extérieures. Elles révèlent ce que la société dit d'elle-même pour elle-même et moins ce qu'elle met en scène à l'usage d'un Autre.

Les histoires incontournables autour des aliments restent à un niveau familial, local et ne correspondent pas à ce qui peut se passer dans d'autres régions avec certains aliments. En effet, les processus de patrimonialisation des productions locales, surtout lorsqu'il s'agit de demande de protection de dénominations locales, s'accompagnent souvent d'histoires plus fabuleuses et imposantes, et dont les repères sont saisissables par les personnes extérieures à la communauté : le hasard, l'erreur, la légende et surtout

⁵³¹ A. Boudol, 1947, p.48-49.

les personnages célèbres viennent légitimer les produits⁵³². Afin d'illustrer ces constructions de légitimation historique, Laurence Bérard et Philippe Marchenay relatent, parmi d'autres, la célèbre histoire du roquefort selon laquelle celui-ci est né de l'oubli d'un morceau de pain et de fromage dans une grotte, ainsi que l'histoire du brie de Meaux telle qu'elle est racontée dans la plaquette du syndicat de défense de ce fromage : ce dernier lui accorde douze siècles d'existence et énumère les personnages qui en ont consommé parmi lesquels Charlemagne, Blanche de Navarre, Philippe Auguste, Charles d'Orléans, Rabelais, Condé, Marie Leszczyńska ou encore Louis XVI⁵³³. Un autre exemple, mais ils pourraient être nombreux, est l'origine mythique du brocciu racontée en Corse : le secret de sa fabrication aurait été transmis aux bergers corses par Salomon⁵³⁴. En Bresse, la profondeur historique, véhiculée par les habitants, de la plupart des productions locales est moindre : tout juste remontent-ils à quelques générations. Aucune célébrité de l'Histoire nationale, voire internationale, n'est sollicitée pour prouver l'ancienneté et la valeur gustative des produits. Sont plutôt invoqués des événements de la vie paysanne et familiale ou des personnages locaux, inconnus en dehors de la région : Cyrille Poncet est un « Pape » dont la renommée s'arrête aux frontières de la Bresse, et son successeur, Sabin Mutin, est probablement encore moins connu. Seul le maïs est rattaché à l'Histoire, bien que celle-ci soit relativisée par certains consommateurs (nous avons cité un interlocuteur pour lequel l'origine américaine du maïs est difficile à accepter et qui soulignait que les variétés poussant en Bresse sont bien particulières). En somme ces histoires sont des repères à l'usage de la communauté.

Quant aux ouvrages de recettes proposés par l'association de Saint-Etienne-du-Bois, ils n'ont pas d'ambition nationale, les références étant celles du local et de la communauté. De même de nombreuses fêtes - de la fête du boudin à celle du poulet, de la fête de la paria à celle de la crêpe - répondent avant tout à un besoin interne de sociabilité. Les manifestations plus ouvertes à un public extérieur et présentant une dimension plus patrimoniale - la Saint-Cochon ou à nouveau la fête de la paria - ne font pas véritablement l'objet d'un consensus de la part de la population. Seules les Glorieuses sont véritablement un lieu de construction patrimoniale.

Le principal aliment médiateur de l'identité locale, celui qui sert de support à la communication, tant entre les membres de la communauté qu'avec l'extérieur, est la volaille, emblème écrasant de la Bresse. Mais si la volaille est mise en scène dans les documents de promotion touristique, les décorations, les cartes postales, etc., si elle est proclamée par les consommateurs comme représentante de l'alimentation locale et si elle est servie de manière incontournable dans les restaurants, les démarches de patrimonialisation restent assez limitées. On ne retrouve pas, ou à une moindre échelle par rapport aux Alpes, ces lieux « ***où sont proposées des visites et des expositions à destination des touristes [où] les producteurs et les consommateurs échangent. [...et qui] apparaissent comme des dispositifs de confrontation et de construction*** ».

⁵³² Laurence Bérard, Philippe Marchenay, « Le sens de la durée », (sous presse).

⁵³³ Laurence Bérard, Philippe Marchenay, 1995, p.161.

⁵³⁴ Jean-Antoine Prost, Christine de Sainte Marie, Claire Delfosse, 2000, p.108.

de représentations d'un bien commun, le patrimoine »⁵³⁵. Les fermes ne cherchent pas à attirer les touristes par des démonstration de roulage ou les visites d'épinettes, comme celles, par exemple, du Périgord qui invitent à la démonstration de gavage d'oies et de canards. Seuls les musées, qui ont vocation patrimoniale, mettent en exhibition de manière systématique des objets qui rappellent la volaille et les autres productions agricoles et alimentaires locales.

Ainsi, s'il existe bien - mais comment pourrait-il en être autrement ? - un patrimoine culinaire au sens ethnologique tel qu'il est proposé par Isac Chiva (« **le patrimoine ethnologique d'un pays comprend les modes spécifiques d'existence matérielle et d'organisation sociale des groupes qui le composent, leurs savoirs, leur représentation du monde, et, de façon générale, les éléments qui fondent l'identité de chaque groupe social et le différencient des autres** »⁵³⁶), il y a peu, en Bresse, de processus de patrimonialisation - de valorisation et d'exploitation du patrimoine - de la part des consommateurs⁵³⁷. Lorsque les aliments sont rendus publics, mis en exposition, c'est moins avec l'intention d'en faire un objet patrimonial qu'en raison d'une appropriation collective.

On peut se demander si cette situation ne reflète pas la position d'une société assez repliée sur elle-même et pour laquelle l'illusion de l'autarcie est particulièrement valorisée. Il semble en effet que la Bresse reste très frileuse vis-à-vis du tourisme et de l'ouverture sur l'Autre. A titre d'exemple, pendant longtemps, l'Office du tourisme de Saint-Etienne-du-Bois s'est contenté d'organiser des manifestations pour les villageois sans prendre en compte les personnes extérieures. A propos de la population bressane, un journaliste de Bourg-en-Bresse reconnaît qu'« **il y a une ambiguïté : à la fois une volonté de se faire connaître à l'extérieur et en même temps de ne pas avoir trop envie de se faire connaître pour éviter que les gens ne viennent** ». Cette ambiguïté apparaît clairement au travers des démarches de mises en exposition qui restent à l'usage de la société.

⁵³⁵ Muriel Faure, 1998, p.59.

⁵³⁶ Isac Chiva, 1990, p.236.

⁵³⁷ Nous rappelons que notre regard s'est centré sur les démarches des consommateurs, bien que des écarts par les aspects plus institutionnels aient été nécessaires. Une prise en compte des pratiques des élus, des agents du tourisme, etc., aurait probablement conduit à d'autres résultats. Nous rappelons par exemple l'action de valorisation des productions locales, processus de patrimonialisation, qui a été menée par l'antenne Ressources des terroirs du CNRS.

Conclusion

Ce travail portant sur le système alimentaire bressan a montré le statut accordé par une population rurale aux productions agricoles et alimentaires locales.

Il est apparu que la société bressane traditionnelle reposait, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, sur un système relativement autarcique au sein duquel les maisonnées, très autonomes, fonctionnaient selon des logiques d'auto-production et d'auto-consommation. Ce système a favorisé le développement de l'utilisation des déchets et rebuts de l'exploitation agricole, avec une telle sophistication qu'il est possible de parler d'une « culture des restes » pour qualifier les compétences élevées des consommateurs vis-à-vis de la transformation des sous-produits en aliments, des matières de moindre qualité en productions singulières, particulièrement abouties. Cette situation était associée à une grande familiarité des consommateurs avec leurs aliments et un attachement fort aux productions domestiques telles qu'elles étaient confectionnées dans leurs propres maisonnées.

Les changements importants du système agricole, comme de la société bressane dans son ensemble, ont considérablement modifié la nature et le statut de ces productions, entraînant la transformation ou la disparition de certaines d'entre elles. Ainsi, la dynamique, inhérente à tout système alimentaire, vaut également pour les productions locales et traditionnelles. Celles-ci, ni immuables, ni intemporelles, évoluent en fonction du contexte général, et cela, même auprès d'une population plus encline au conservatisme alimentaire qu'aux innovations. Désormais, les productions issues de l'exploitation des restes n'ont plus autant de raison d'être. Certaines, surtout si leurs caractéristiques

organoleptiques ne correspondent plus aux préférences contemporaines des consommateurs, sont vouées à disparaître, à moins que des démarches publiques ne s'orientent vers leur conservation et leur valorisation. D'autres se sont maintenues au sein du corpus alimentaire grâce à de nouveaux usages correspondant aux pratiques de consommation actuelles. Quant à l'utilisation des aliments autrefois consommés avec parcimonie car réservés pour les grandes occasions ou la commercialisation, elle a augmenté dès que le niveau de vie s'est accru. Devenant plus accessibles, ces aliments, très valorisés, sont entrés avec profusion dans le régime alimentaire.

Malgré ces évolutions, il ressort que le système alimentaire bressan actuel est marqué par des caractéristiques fortes : les techniques de préparation privilégient les gratins aux fritures, le beurre conserve, malgré les pressions médico-diététiques, la préférence des consommateurs en tant que matière grasse de cuisson, l'assaisonnement principal est la crème et les plats demeurent peu relevés, peu épicés.

Nous avons également constaté que, plus que les produits standardisés des groupes agro-industriels, les productions locales et traditionnelles sont inscrites dans un ensemble de règles alimentaires qui, si elles peuvent se modifier, restent clairement édictées et largement respectées. Ces normes rythment les consommations, donnent à l'acte d'incorporation alimentaire sa dimension culturelle et répondent à ce besoin de nouveauté et de diversification alimentaire que Claude Fischler appelle la néophilie⁵³⁸. En effet, en Bresse, cette tendance est plus largement satisfaite par les variations saisonnières, nettement respectées et entretenues pour les productions locales, que par des innovations effectives : en général, les modes de consommation récents et les aliments nouveaux font ici l'objet de résistances assez fortes. Par contre, l'engouement pour les primeurs - ces premières consommations annuelles - ainsi que le sentiment de lassitude face à la répétition de certains aliments sont les expressions de ce besoin de variation dans le régime alimentaire. Ils introduisent du changement.

Par ailleurs, l'observation des pratiques actuelles portant sur ces productions bressanes a mis en évidence un ensemble de savoirs et savoir-faire particulièrement développés et singuliers à chacune d'entre elles. Les modes d'approvisionnement de ces productions diffèrent souvent de ceux des productions standardisées de la consommation de masse. Ils supposent la connaissance de lieux spécifiques et/ou l'appartenance à des réseaux de circulation. Nous avons pu constater à quel point l'auto-production et le don, ainsi que les circuits informels, restent fortement mobilisés pour l'acquisition de la plupart des productions locales. Or ces modes d'approvisionnement sont ceux qui reposent le plus largement sur la sociabilité, sollicitent l'affect et donnent à l'aliment sa dimension sociale. Quant aux techniques de préparation des productions locales, elles mobilisent largement les consommateurs qui reproduisent avec une certaine fixité les recettes localement approuvées. Grâce à leur participation, souvent majeure, au processus de fabrication, les consommateurs locaux entretiennent une grande connivence avec leurs aliments. Ces fabrications, loin d'être perçues comme des contraintes, comme des tâches que l'industrie pourrait prendre en charge pour soulager le travail de la cuisinière, sont vécues sur le mode des loisirs : le choix est fait de les réaliser soi-même et cela procure

⁵³⁸ Claude Fischler, 1993 (1990), p.63.

un sentiment de plaisir. Ces préparations domestiques donnent, entre autres avantages, une prise sur la réalité matérielle en rendant possible la consommation « à chaud » de l'aliment, c'est-à-dire en cours de fabrication ou à peine terminé, en somme sous une forme bien particulière que ne connaissent pas les consommateurs acheteurs. La relation à l'aliment prend alors une dimension ludique et familière puisque les consommateurs prennent plaisir à goûter l'aliment à différents moments du processus de fabrication et à deviner ce qu'il deviendra. Il est alors parfaitement connu et identifié grâce aux contacts à tous les stades de préparation.

Par ailleurs, en raison d'une consommation régulière⁵³⁹, qui correspond à un apprentissage, le corps-sujet des consommateurs intériorise et mémorise les subtilités et nuances organoleptiques de chaque aliment au point que celles-ci deviennent l'objet d'une acuité perceptive et d'un attachement singulier de la part des consommateurs. Le « noyau dur », ce qui caractérise l'aliment malgré les différences que peut présenter chaque spécimen, apparaît avec évidence au consommateur, même si celui-ci exprime des difficultés à le décrire.

Enfin, il est apparu qu'en Bresse, les situations de mises en exposition, celles par lesquelles une pratique ou un aliment est rendu public, sont peu nombreuses et qu'elles ne prennent que rarement la forme de patrimonialisation. Seule la volaille fait l'objet de revendications identitaires et d'un processus patrimonial général. Cette situation montre que les productions locales et traditionnelles ne sont pas forcément des constructions à l'attention des Autres. En Bresse, les manifestations autour des aliments sont plus souvent des occasions de rappeler au groupe son identité que de l'extérioriser. Les productions locales prennent sens au sein de la communauté.

Entre « dire » et « faire »

Les productions locales et les préparations culinaires particulières ont été étudiées dans leur contexte dynamique, en prenant en compte, d'une part, les divers discours et ce qui est montré voire exhibé (par le biais des médias et des organismes de valorisation régionale mais aussi par les particuliers), et, d'autre part, la réalité concrète des comportements alimentaires. Le travail d'enquête apporte un éclairage sur l'extrême complexité des rapports entre ce qui est « dit » et ce qui est « fait », entre ce qui est mis en avant et présenté comme significatif de la nourriture locale et les pratiques alimentaires effectives. L'analyse des données de terrain révèle un décalage, et même une véritable distorsion, entre les images véhiculées et la réalité ordinaire, privée, celle qui engage la sphère intime de chacun.

Cette distorsion se développe selon deux modes opposés : soit l'aliment est l'objet d'un discours valorisant, soit au contraire il est laissé pour compte comme s'il n'avait aucune signification dans les pratiques des consommateurs.

⁵³⁹ Nous rappelons qu'en fonction des produits cette régularité peut varier de quelques absorptions annuelles, voire moins, à des fréquences beaucoup plus élevées, parfois pluri-quotidiennes.

Le premier mode est le plus manifeste : l'aliment et/ou la préparation font parler d'eux, sollicitent l'attention ou les stratégies patrimoniales et commerciales, si bien que les discours et les représentations collectives leur accordent une place supérieure à celle qu'ils occupent réellement dans les pratiques du groupe. En Bresse, l'exemple le plus éloquent porte sur les gaudes : aliment insignifiant dans le régime alimentaire actuel, elles conservent cependant l'image de nourriture locale par excellence. Néanmoins, bien que présentes dans les discours, elles ne sont pourtant jamais proposées ni par les particuliers ou les restaurateurs, ni à l'occasion de manifestations festives ouvertes à tous : les personnes extérieures à la région n'ont donc pas la possibilité de les goûter, tout au moins sous leur forme traditionnelle de bouillie. Ainsi, la distorsion est double puisque non seulement un aliment qui n'est plus consommé sert de médiateur de l'identité locale mais de plus, bien qu'évoqué pour sa capacité à marquer l'altérité alimentaire, cet aliment n'est pas rendu public pour autant. De manière générale, il semble plus aisé de faire état des pratiques dites du passé que d'évoquer des habitudes alimentaires contemporaines, relevant de la vie de tous les jours et de l'intimité domestique.

De même, les volailles fines font l'objet d'un tel décalage. En effet, ces aliments réputés pour leur haute valeur gastronomique et appréciés bien au-delà du territoire géographique, ne participent, en réalité, qu'exceptionnellement à l'ordinaire bressan. Ils sont plutôt destinés à la restauration, aux tables des milieux sociaux fortunés et sont donc réservés pour marquer un temps festif important. Ce sont donc des plats qui sortent de l'ordinaire - des mets extra-ordinaires -, qui servent ici de médiateur à l'identité alimentaire.

Le second mode de distorsion entre « dire » et « faire » opère dans un tout autre sens. Il peut passer inaperçu dans la mesure où il s'agit des pratiques exclues du discours ostentatoire. Les propos et les mises en exposition des consommateurs minimisent, voire omettent, certains aliments et modes de préparation et consommation qui sont pourtant des réalités fortes du système alimentaire. Certains de ces produits ont une nette connotation péjorative. Ainsi les acteurs locaux ne s'attardent guère sur le fromage fort ou le pourri, aliments de « recyclage » pourrait-on dire, qui rendent difficiles les revendications identitaires. Car, si le fromage fort est servi au cours des fêtes publiques, c'est plus en raison de sa facilité à être consommé dans ces conditions apéritives que dans le but de faire découvrir et de promouvoir une production locale à des personnes extérieures.

D'autres préparations spécifiquement régionales sont parfaitement intégrées à l'ordinaire mais de manière inconsciente. Tel est le cas des flans de fromage, des gratins de courge et de certaines charcuteries. De même, la pauvreté des épices et la faible sapidité des plats - probablement parce qu'il s'agit d'une caractéristique en négatif - ne sont pas évoquées alors que ce sont des éléments spécifiques de la cuisine bressane. Quant au comté et aux fromages blancs, alors qu'ils bénéficient d'une excellente réputation culinaire et que leur consommation est importante à Saint-Etienne-du-Bois, ils ne sont guère mis en avant dans la construction de l'identité culinaire stéphanoise.

Enfin, soulignons le cas particulier de la crème fraîche. En adéquation avec l'image locale d'une cuisine à la crème, les restaurateurs utilisent abondamment cet ingrédient pour accommoder les mets, l'employant au-delà des utilisations classiques de la cuisine

domestique. Ces nouveaux usages se sont diffusés auprès de la population locale qui se les est appropriés d'autant plus facilement que cet ingrédient est valorisé par la communauté. Ainsi les particuliers ont adopté de nouveaux comportements en s'inspirant de la restauration censée proposer une cuisine locale. Cet exemple est un bon indicateur du décalage entre « dire » et « faire » et de sa dynamique. Il révèle le rapport dialectique entre l'image et la pratique, entre l'idéal et la réalité.

En somme, il ressort qu'au sein du corpus alimentaire, certains produits ou pratiques sont facilement mis sur le devant de la scène, cités ou proposés à autrui, mais ne correspondent pas toujours à la réalité alimentaire, tandis que d'autres sont confinés à la sphère domestique. Les premiers, que nous appelons des « produits-images », sont utilisés dans des situations ostentatoires. Nous pouvons dire, en détournant la célèbre expression de Claude Lévi-Strauss, qu'ils sont « bons à montrer » tandis que les seconds, que nous qualifions de « produits-aliments », relèvent essentiellement de pratiques intimes. Ce sont des aliments qui ont une place culinaire et alimentaire forte mais dont les consommateurs parlent peu.

Si les aliments représentatifs de l'alimentation locale ne sont pas forcément ceux qui sont les plus consommés, les raisons pour lesquelles un aliment appartient à l'une ou l'autre des catégories, celle de « produit-image » ou celle de « produit-aliment », sont difficiles à élucider. Un aliment luxueux, qui flatte le groupe qui l'arbore, peut devenir un « produit-image ». Tel est le cas, en Bresse, du poulet et des volailles fines. Mais parfois ce sont des productions peu valorisantes qui sont acceptées comme emblème local (par exemple les gaudes). De même, si certains aliments dits de pauvres, certains mets peu nobles, traditionnellement issus de rebuts et qui rappellent aux personnes âgées les périodes de disette, sont maintenus dans l'intimité familiale (le gratin de courge), d'autres sont toutefois exhibés pour représenter la typicité alimentaire (la paria).

Ce qui est plus évident, c'est que l'existence de ces deux catégories, ainsi que le décalage entre « dire » et « faire », est un puissant moteur de la dynamique du système alimentaire. L'existence d'un écart ou au contraire la recherche de concordance entre les deux registres stimule les évolutions, les retranscriptions, les adaptations alimentaires. Les représentations que les consommateurs donnent de leur alimentation peuvent servir de modèle aux pratiques réelles qui tendent à s'en rapprocher ou, au contraire, rendent possible un éloignement, l'image suffisant à prouver la typicité alimentaire. Dans cette dynamique, les restaurateurs, et dans une moindre mesure les artisans, ainsi que les documents publicitaires destinés aux touristes, jouent un rôle important. Ils construisent des images culinaires régionales, souvent stéréotypées, qui influencent les consommateurs locaux. Mais ces derniers participent également à la construction de ces images, arborant ou non certaines de leurs pratiques et de leurs aliments.

Une réalité domestique, reflet de la diversité alimentaire

Par ailleurs, ce travail a confirmé l'existence de particularismes alimentaires et culinaires importants. L'idée que l'internationalisation de certains mets et comportements alimentaires tend à uniformiser les systèmes alimentaires et effacer les disparités régionales doit être nuancée. Ce discours nostalgique annonçant la disparition de la gastronomie locale n'est d'ailleurs pas nouveau. Julia Csergo note que de nombreux auteurs, dont Lucien Tendret en 1882 et André Theuriet en 1901, tenaient déjà de tels propos⁵⁴⁰. En fait, si certains aliments font effectivement l'objet d'une uniformisation nationale, voire internationale, d'autres demeurent très localement partagés et bien cantonnés. Même si les systèmes alimentaires locaux évoluent, la diversité reste une réalité alimentaire actuelle et vivante. Elle tend même à se générer, bien qu'il soit difficile d'en faire le constat dans l'actualité. Néanmoins, certaines productions, comme la tarte aux pralines, témoignent des innovations locales en cours.

Ainsi, les productions locales et traditionnelles ne sont pas uniquement, comme le laisse entendre, entre autres, Paul Ariès, une folklorisation de la culture culinaire⁵⁴¹, une invention pour contrecarrer la mondialisation. Si elles peuvent apparaître, *a priori*, comme des productions du passé, stratégiquement revalorisées et reconstruites par les groupes agro-industriels ou les politiques en raison des atouts économiques et identitaires qu'elles représentent, elles sont, le plus souvent, une réalité du corpus alimentaire de la population locale, et sont consommées et vécues dans la proximité. L'attention portée à ces productions par les consommateurs connaisseurs ne correspond pas à l'engouement, surtout citadin, pour les produits de terroir au sens marketing du terme. En somme, les productions locales sont moins appréciées par les consommateurs connaisseurs pour l'image d'authenticité, de sécurité ou de produit du passé qu'elles véhiculeraient que parce qu'elles appartiennent à la culture locale. La typicité existe bien mais elle est vécue au quotidien et n'a pas besoin d'être recherchée.

Relation étroite entre consommateurs connaisseurs et productions locales

Les productions locales étant une réalité domestique, ce sont donc plus largement des critères affectifs ou encore hédoniques qui expliquent l'attachement des consommateurs connaisseurs. L'attrait pour ces produits est lié, entre autres, à la capacité des consommateurs à percevoir les nuances autour de ce qui fait l'identité de l'aliment et au plaisir de consommer un exemplaire répondant avec excellence aux critères qualitatifs attendus. Ceux-ci apprécient et recherchent dans ces aliments des caractéristiques organoleptiques précises. C'est pourquoi, plus que les signes d'identification et de certification de la qualité, ce sont les lieux d'approvisionnement, les techniques de

⁵⁴⁰ Julia Csergo, 1995, p.159-160.

⁵⁴¹ « La cuisine du terroir actuellement en vogue constitue également un exotisme de l'intérieur car elle procède aussi par folklorisation des cultures régionales afin de créer une profusion de plats typiques », (Paul Ariès, 1997, p.97).

préparation et les modes de consommation, qui confirment l'authenticité de l'aliment et suscitent la confiance. D'ailleurs, dès que le produit est inséré dans un réseau de distribution plus anonyme, l'affection et l'intérêt pour le produit diminuent.

Ainsi, le rapport des consommateurs envers les produits locaux et traditionnels se différencie de celui qui existe envers les produits standards du marché de consommation de masse. Le malaise de la modernité alimentaire décrit par Claude Fischler⁵⁴² n'a pas d'écho dans ce contexte. En raison, d'une part, de la familiarité avec l'aliment et, d'autre part, de la place accordée au hasard, au ludique, à la créativité - autant de dimensions évincées des productions standardisées des groupes agroalimentaires -, l'absorption des productions locales et traditionnelles par les consommateurs connaisseurs ne provoque ni suspicion, ni méfiance, ni appréhension. La proximité avec les productions locales s'associe d'une certaine vigilance et d'une curiosité de la part des consommateurs : ceux-ci attendent la venue de tel ou tel aliment en fonction des saisons, espèrent y trouver telle spécificité et jouent avec les différents aspects du produits. La relation à l'aliment est donc de nature bien différente de celle qui transparaît dans les discours généraux et à travers les médias : en effet les questions de traçabilité ou de normes sanitaires, tant sollicitées par les institutions aujourd'hui, n'ont guère de place dans les rapports que les consommateurs entretiennent avec ces aliments. Seul le discours diététique actuel, celui qui diabolise les graisses, est entendu par les consommateurs et répercuté, par certains d'entre eux, dans leurs comportements. Les productions locales sont donc sujettes, comme les autres aliments, à l'appréhension concernant leur contenu nutritionnel. Mais les autres peurs concernant la nature de l'aliment et en particulier la peur de l'intoxication, à court ou long terme, résultant, entre autres, de la méconnaissance du processus de fabrication, n'ont pas prise sur les consommateurs familiers du produit.

C'est grâce à une connaissance fine de l'aliment, connaissance tant du processus de fabrication que de son histoire ou encore de ses caractéristiques organoleptiques, que cette familiarité est possible et que l'aliment est apprécié. En effet, nous rejoignons Jean-Vincent Pfirsch lorsqu'il conclut, après avoir comparé les préférences alimentaires en France et en Allemagne, que « **la promotion du goût est intimement liée à une forte verbalisation. [...] Avoir du goût, c'est certes être en mesure d'appréhender sensoriellement des aliments, mais c'est également être en mesure de verbaliser et de faire ainsi partager les sensations que l'on éprouve, que l'on a éprouvées dans le passé, ou que l'on compte éprouver dans l'avenir** »⁵⁴³. La consommation des productions locales s'accompagne d'un ensemble de connaissances et de savoir-faire qui donnent du sens à l'aliment et sans lesquels celui-ci perd une partie de son identité.

L'étude détaillée de la consommation des productions locales en Bresse, réalisée à partir d'un long travail de terrain à Saint-Etienne-du-Bois, est constructive en tant qu'exemple particulier de relation que les consommateurs peuvent entretenir avec cette catégorie spécifique d'aliments. Elle apporte de la connaissance sur les pratiques alimentaire d'une société dont l'image gastronomique, largement diffusée, est

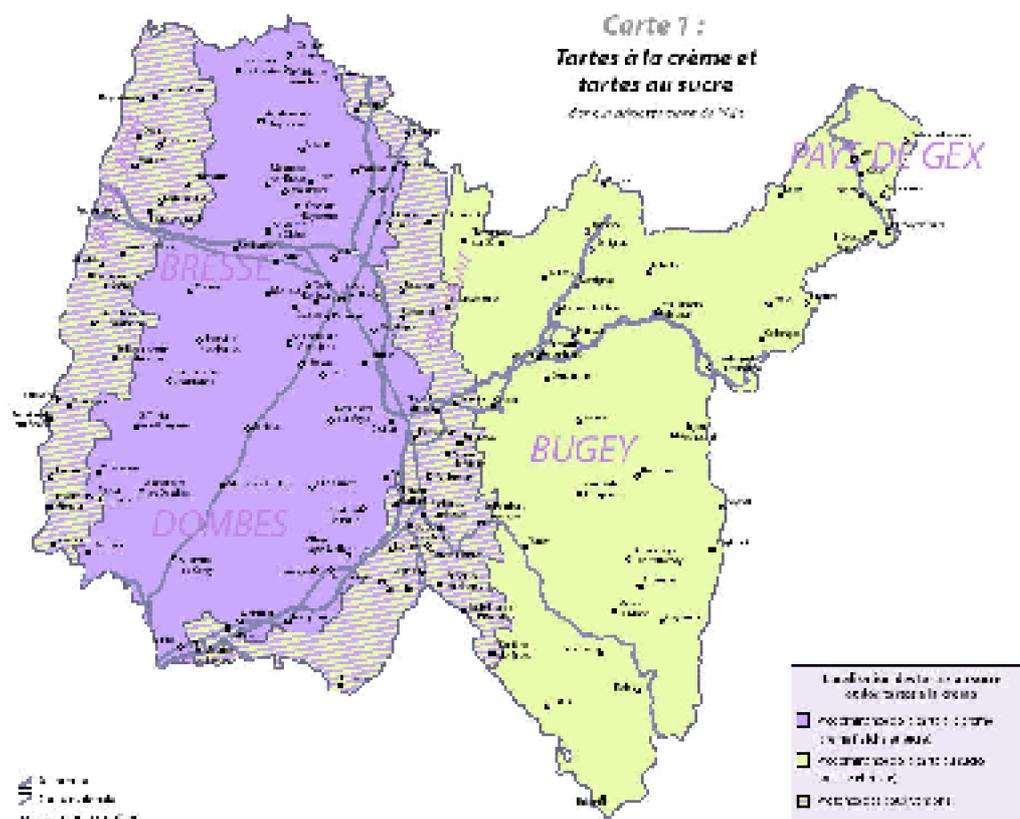
⁵⁴² Claude Fischler, 1993 (1990), p. 219.

⁵⁴³ Jean-Vincent Pfirsch, 1997, p.177.

relativement confuse et stéréotypée. Une telle approche - prenant en compte les informations issues d'entretiens enregistrés et décryptés littéralement, de l'observation et de l'observation participante - permet de rapporter de manière précise des données sur le rapport qu'entretient un groupe social avec sa nourriture et d'éviter ainsi les discours globalisants, vagues ou encore préconçus sur le domaine alimentaire. Elle a permis de révéler la connivence effective entre des consommateurs et certains de leurs aliments, ceux qui sont issus d'un système relativement autarcique.

Il se peut que cette familiarité soit forte, en Bresse, en raison de l'héritage, encore très présent, d'une activité agricole prédominante. Il est, dès lors, possible de se demander si cette relation aux productions locales, caractérisée par une proximité physique et affective, n'est pas le propre des zones rurales ou plus précisément des sociétés où existait cette « culture des restes ». Cela est peut être moins vrai dans les lieux où l'autarcie était moins grande et où l'héritage agricole est moins présent. Il serait alors intéressant d'élargir cette étude à d'autres régions, moins rurales et moins conservatrices, pour voir si cette relation persiste avec la même intensité.

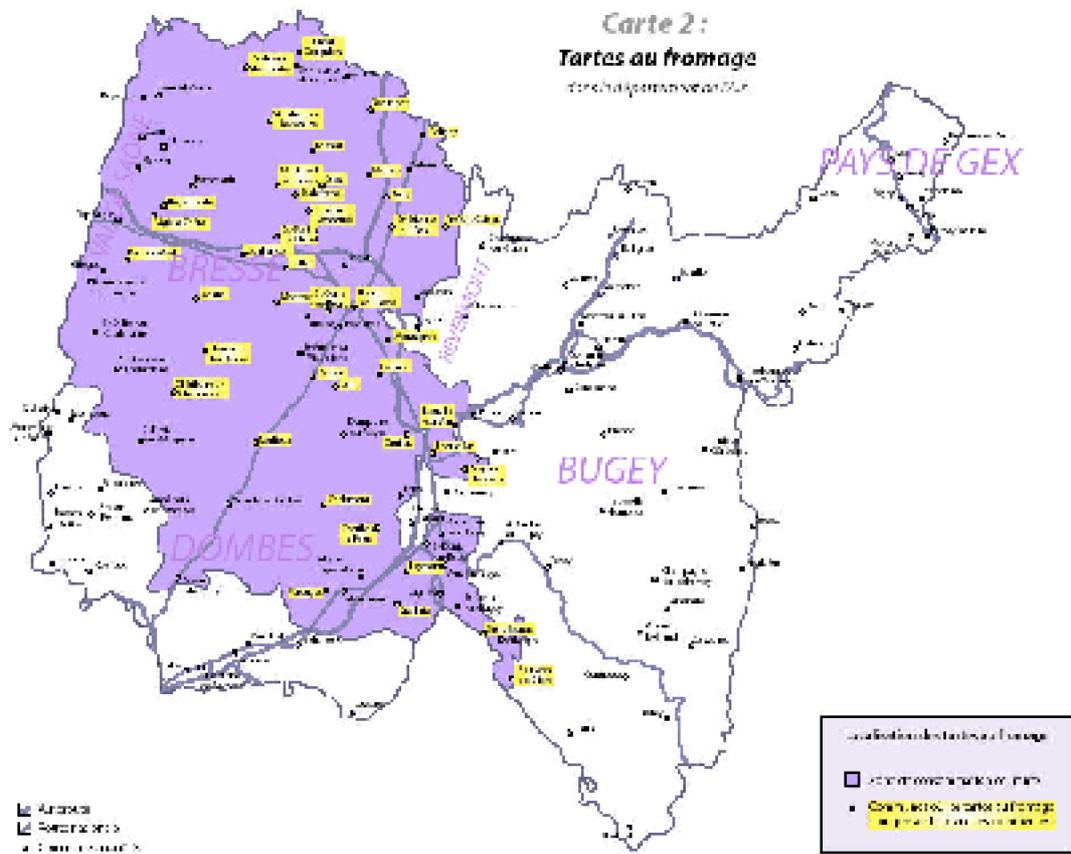
Cartes



Carte 1 : Tartes à la crème et tartes au sucre

544

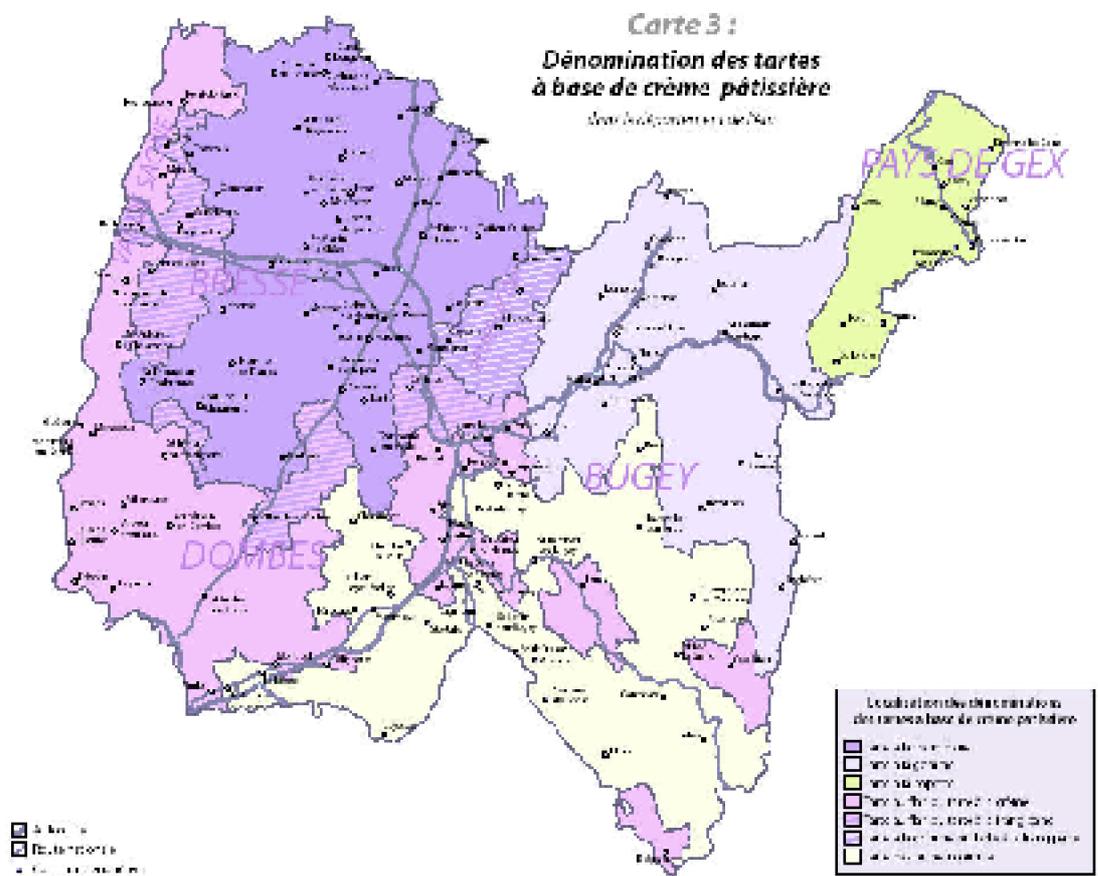
544 Cartographie : Christine Mignard, 2002.



Carte 2 : Tartes au fromage

545

545 Cartographie : Christine Mignard, 2002.



Carte 3 : Dénomination des tartes à base de crème pâtissière

546

546 Cartographie : Christine Mignard, 2002.

Glossaire

Blanquette, n.f. :

liquide obtenu après une première distillation des fruits dans l'alambic et qui doit être à nouveau distillé pour obtenir de l'eau-de-vie.

Boudin, n.m. :

boyau rempli de sang de porc et de divers ingrédients. En Bresse, le boudin comprend de crème fraîche, de riz ou de semoule cuit dans du lait, d'oignons et éventuellement d'épinard.

Bouillie blanche, n.f. :

bouillie à base de farine de froment, sucrée ou salée.

Boulette, n.f. :

charcuterie à base de viande de porc hachée, roulée et entourée de crépine.

Caillat, n.f. :

lait caillé.

Camyon, n.m. :

fromage blanc battu avec de la crème, auquel chaque mangeur ajoute divers ingrédients (sel, poivre, vinaigre, ciboulette, ail, oignon, etc).

Civier, n.m. :

charcuterie de la famille des fromages de tête, appelé « sevi » en patois local.

Confiture de courge, n.f. :

confiture élaborée à partir d'une variété de pastèque, appelée courge en Bresse (Cf. Courge à confiture).

Côti, n.m. :

petit salé.

Courge à cochon, n.f. :

variété de courge autrefois cultivée en grande quantité dans les champs de maïs, pour la nourriture des hommes et des animaux.

Courge à confiture, n.f. :

variété de pastèque servant à la confection de confiture dite localement de courge.

Décamoton, n.m. :

mélange de farine et d'un liquide (du lait mais parfois de l'eau) cuit jusqu'à épaississement.

Dinno, n.m. :

plat à base de bouillie de farine de froment et de lait dans lequel peuvent entrer des légumes.

Flan de fromage, n.m. :

Cf. Soufflé de fromage.

Frésée, n.f. :

lait froid (ou parfois vin rouge) dans lequel est trempé du pain.

Fromage blanc, n.m. :

fromage frais au lait de vache, parfois de chèvre, légèrement acide, qui est moulu en faisselle et très peu égoutté.

Fromage fort, n.m. :

préparation fromagère à base de caillé et de divers morceaux de fromages et aromates.

Gaudes, n.f. :

bouillie confectionnée à partir de farine de maïs torréfié. Le terme de gaudes s'emploie pour désigner le plat obtenu, mais également la farine ou encore les épis de maïs destinés à être ainsi transformés.

Gaufres bressans, n.m. :

gaufres cuits au feu de bois dans des gaufriers de forme plate, et dont la pâte, autrefois, et maintenant parfois, est élaborée à partir de farine de sarrasin et de froment.

Grapin de po, n.m. :

ustensile en bois de houx, formé d'une tige écorcée et de quelques rameaux perpendiculaires, coupés à même longueur, qui servait à mélanger les ingrédients.

Latia, n.f. :

petit lait.

Melone, n.f. :

variété de courge cultivée dans les jardins et uniquement destinée à l'alimentation humaine.

Panouille, n.f. :

épi de maïs.

-
- Paria, n.f. :**
sorte de confiture obtenue grâce à une longue cuisson des fruits (généralement des poires), sans adjonction de sucre.
- Plat de fromage, n.m. :**
Cf. Soufflé de fromage.
- Po, n.f. :**
gaudes (il s'agit du terme patois).
- Pourri, n.m. :**
préparation fromagère confectionnée à partir d'un caillé maigre fortement égoutté, émietté et mis à maturer.
- Préton de fromage, n.m. :**
Cf. Soufflé de fromage.
- Quemô, n.m. :**
appareil (garniture) d'une tarte.
- Quenelle de veau, n.f. :**
quenelle caractérisée par une forte proportion de veau qui lui confère une texture très dense. Elle ne gonfle pas comme les quenelles « classiques » de la région lyonnaise.
- Saucisson à cuire, n.m. :**
saucisson composé d'épaule, de poitrine et de gorge de porc, qui n'est pas séché mais étuvé pour être cuit avant consommation.
- Soufflé de fromage, n.m. :**
soufflé à base de fromage blanc, également appelé préton, plat ou flan de fromage.
- Tarte à la courge, n.f. :**
tarte garnie d'un appareil proche du gratin de courge.
- Tarte à la crème, n.f. :**
galette généralement fabriquée à partir d'une abaisse à brioche et recouverte de crème fraîche et de sucre.
- Tarte à la frangipane, n.f. :**
tarte recouverte d'un appareil à base de crème pâtissière, généralement recuite au four.
- Tarte à la lyonshe, n.f. :**
tarte dont la base comprend un filet de vinaigre et de la crème fraîche.
- Tarte à la paria, n.f. :**
tarte recouverte de paria.
- Tarte à la praline (ou aux pralines), n.f. :**
tarte au sucre ou à la crème sur laquelle sont ajoutées des pralines roses concassées.
- Tarte au fromage, n.f. :**
tarte garnie d'un appareil comprenant du fromage blanc.
- Tarte au pourri ou au fromage fort, n.f. :**
tarte garnie d'un appareil comprenant du fromage fort ou du pourri.

Tarte au sucre, n.f. :

galette généralement fabriquée à partir d'une abaisse à brioche et recouverte de morceaux de beurre et de sucre.

Vincuit, n.m. :

sorte de confiture obtenue grâce à une longue cuisson des fruits (il s'agit du mot utilisé dans les environs de Saint-Trivier-de-Courtes et qui correspond à la paria de Saint-Etienne-du-Bois).

Volailles de Bresse AOC, n.f. (poulet n.m., chapon n.m., poularde n.f.) :

race locale de volailles blanches bénéficiant d'une AOC. Au moment des fêtes de fin d'année, les chapons et les poulardes, mais aussi parfois les poulets, sont emmaillotés, c'est-à-dire roulés dans une toile pour leur donner une forme typique.

Index des productions et des mets bressans

Beurre : 16, 46-47, **51-52**, 55, **60-62**, 68, 70, 74, 93, 105-107, 117-118, 128, 131, 139, 148, 155, 165, 167, **175-179**, 185-186, 253, 254, 256-258, 262, 264, 265-266, 268, 276-277, 282, 287, 291, 294, 299, **301-304**, 310, 317, 319-320, 323, **338-342**, 346, 351, 353-355, 358, **369-371**, 380, 384, 385, 387, 390, 398-399, 408, 410-411, 414, 421-422, 425, 468.

Boudin : 34, 65, 70, 73-74, 90, 93, 108, 112-113, **129**, 131-133, 144, 146, 151, 153, 155, 165, 175, 180, 185, 189, **192-193**, 196-197, 205-211, 222, **231-233**, 247, 276-277, 289, 309, 321, 348-351, **352**, **376-377**, 385, 389, 397-398, 407, 411-412, 418, 423, 426-428, 433, 435, 437-439, 445, 452, 465.

Boulette : 73, 110, 151-152, 203, 208, 222-223, 231-232, **233**, 277, 280, 309, 348, **407**, 412, 435, 447.

Caillat : 62, 292.

Camyon : 62, 72, 116, 180, 207, **269**, 374.

Chapon (voir Volaille) : **42-43**, 44, 52, 56, **95-96**, 109-110, 129, 133, 135, 142, 157, 185, 199-200, 210, 214-215, 218, **234-238**, **259**, 260-261, 275-276, 290, **294**, 300, **353-354**, **361**, 387-388, 396-398, 407, 417, 424, **457-462**.

Civier : 11, 48, 51-53, 65, **90-93**, 113, **129**, 131-134, 155, 164, 165, 175, 185, 189, **192-197**, 206-211, 217, 218, 223, **247-252**, 271, 276-278, 280, 287, 292, 293, **297**, **298**, 309, 310, 326, 348, 349, 351, **352**, 359, **376-377**, 385, 389, 397, 398, 407, 411, 413, 418, 423, 428, 435, 438, 439, 447, 452.

Comté : 63, 109, 120, 140, 174, **175-183**, 185-186, 270, 276, 324, 363, 373, 375, 385-386, 389, 398, 471.

Confiture de courge (voir Courge à confiture) : 89, 119, **255**.

Côti : 121, 248, 309, 407, 411.

Courge : 40, 45, 57, 59, 61, 63-64, 67, 69-70, 72-75, **88-89**, 93, 101, 110, 113-114, 119, 124, 131, 134, 139, 141, 143-144, 146, 158-159, 168, 180, 185, 208-215, 218, **252-255**, 263, 265, 268, 271, 273-274, 276, 278, 280, 287-292, **311-316**, 317, 326, **376**, 389-390, 398, 400, 409, 418-419, 423, 426, 428, 471-472.

—
Courge à cochon : 47, 63, **88**, 158-159, 168, 185, 252, 254, 273-274, 288, **311-316**, 376, 389, 418, 423, 428.

—
Courge à confiture (voir à Confiture de courge) : **88-89**, 101, 159, 168, 185, 311-312, 314.

—
Melone : 63, 75, **88-89**, 158, 168, 185, 252-254, 273-274, 291, 293, **311-316**, 418.

Crème : 46-47, 62-63, 66, 69, 72, **73-74**, 75, 93, 100, **105**, 109, 112, 114, 126, 128, 131, 133-137, 139-141, 146-147, 155, 165, **176-181**, 183, 185-186, 196, 203, 206, 208, 253-233, 245, 253-255, 257-260, 263-267, 269-271, 276-277, 288-289, 291-293, 298-300, **301-304**, 306-308, 310, 317-318, 322-323, 326, **338-339**, 341-342, 352, 362, **369-371**, 377, 380, 382, 384-390, 395-401, 408-411, 414-415, 417, 419, 421-425, 428, 449-450, 468, 471.

Décamoton : 62, 64, **67-69**, 70, 262, 390.

Dinno :62, 64-65, **67-69**, 77, **84-85**, 87, 98, 117-118, 121-122, 142, 146-147, **262**, 263, 289, 292, 296-297.

Flan de fromage (voir Plat de fromage, Préton de fromage, Soufflé de fromage) : **69**, 75, 114, 180, 185, 271, 292, 374, 390, 418, 421.

Frèsee : 62-63, 106, 116, 121-122, 213, 288.

Fromage blanc : 47, 62, 74, 76, 96, **99-101**, 104-105, **107-108**, 111, 116, 119, **127-128**, 131-133, 135-137, 140, 148-150, 152-153, 155, 165, 174-181, 183, 185-186, 212-213, 258, 266-267, **269-270**, 276, 288, 290-293, 301-302, 310, 317-318, 322-324, 338, **372-375**, 385-386, 389, 396, 398, 417, 421, 431, 471.

Fromage fort : 47-48, 52-53, 60, 62, 73, 87, **96-98**, 101, 111, **114-115**, 121-122, **126-127**, 129, 131-132, 134, 141-142, 155, 165, 174-175, 177, 179, 185-187, 263, **269-270**, 276, 290-292, **323-325**, 338, **342-343**, **374-376**, 385, 389, 396, 398, 410, 418, 437, 449, 450, 470-471.

Gaudes : 11, 34, 46, **48-49**, 52, 57, 62, 64-65, 67, 69, 71, **77-85**, 87, 98, 101, **106-107**, 109, 118, 120-122, **130-131**, 136, 142-143, 145-147, 152, 155, 185, 187, 210, 216, 220, 262, **263**, 271, 287-293, **295-297**, 319-321, **344-346**, 356, **365-369**, 375-376, 380, 382, 386, 389-391, 395-396, 398, 400, 419, 427-428, 437, 470, 472.

Gaufre : 64-65, 83, **93-94**, 101, 123, 206, 263, **268**, 293, 342-343, 396-398.

Melone (voir Courge, Melone).

Paria (voir Vincuit) : 34, 47-48, **49-51**, 52-53, 73, 77, **85-87**, 114, 141, 150-151, 185, 208, 221, **240-246**, 263, 271, **274-275**, 276, 283, 287, 290, 317, **332-338**, 342, 358, **378-379**, 389-390, 400, 409-410, 419, 427, 430, **448-457**, 460, 465, 472.

Pigeon (voir Volaille) : 42, 46, 65, 96, 112, 124, 157, 168, 185-186, 210, 227, **261**, 276, 282, 354.

Plat de fromage (voir Flan de fromage, Préton de fromage, Soufflé de fromage) : **69**, **269**.

Poularde (voir Volaille) : **42-43**, 52, 56, **95**, 110, 129, 142, 199-200, 214, 218, 226, **233-238**, **260-261**, 275-276, 290, **294**, **354**, **361**, 388, 390, 393-398, 400, 407, 417, 424,

458, 462.

Poulet de Bresse (voir Volaille) : 34, **56, 95**, 110, 124-125, 136, 141, 157, 168, 171, 185, **199**, 218, **255-258**, 287, 290, 295, **362, 365**, 382, 384, 386, 388, **398-399**, 404, 407, 419, 421-422, 426-427, **430-433**, 460, 462.

Poulet à la crème : 66, 112, 126, 133, 135-137, 146, 180, 255, **257-259**, 271, 302, 362, 369, 387, 395-399, 421-423, 425.

Pourri : **97**, 177, 185, 263, **270, 323-325**, 338, 342, 385, 389.

Po : 136, 319, 320.

Préton de fromage (voir Flan de fromage, Plat de fromage, Soufflé de fromage) : **69**, 374.

Quenelle de veau : 306, 309, 385, 407.

Saucisson à cuire : 113, 119, 130, 185, 276, 309, 377, 385, 397, 407, 418, 424.

Soufflé de fromage (voir Flan de fromage, Plat de fromage, Préton de fromage) : 62, **69, 269**, 418.

Tarte : 34, 47-48, 51-52, 54, 60, 62, 64, 66, 68, 72-75, 83, **93-94**, 109, 111, 114, 124-126, 135-136, 140-142, 148-150, 152-153, 155, 164-165, 177, 180, 185-186, **189-192**, 206, 208, 209-210, 213, **254-255, 263-269**, 271, 276-278, 287, 289-290, 292-293, **298-299**, 304-310, **316-323**, 326, **346-347**, 356, 374, **377-378**, 385, 387-389, 395, 397-398, 400, 407-411, 413-415, 419, 421, 424, 427-428, 438, 449-450, 452, 472.

—

Tarte à la courge : 93, 141, 185, **254-255**, 263, 268, 271, 317, 389, 409.

—

Tarte (ou galette) à la crème : 73, 75, 93, 114, 136, 140-141, 155, 180, 206, 208, **263-266**, 277, 298-299, 306-308, 310, **317-318, 377**, 388, 408-411, 414-415, 419, 421, 424, 428, 449-450.

—

Tarte à la frangipane : 68, 93, 114, 141, 156, 185-186, 206, 263-265, **268**, 269, 287, 290, 293, 299, 306-308, **318-323**, 378, 385, 389, 409, 410, 413, 415, 419, 424,.

—

Tarte à la lyonshe : 72, 74, 93, 317, 389, 409.

—
Tarte à la paria : 114, 141, 263, 317, 389, 409.

—
Tarte à la praline (ou aux pralines) : 93-94, 277-278, 410, **413-415**, 472.

—
Tarte au fromage : 62, 73, 75, 93, 114, 141, 148, 155, 177, 180, 185-186, 263-265, **266-267**, 269, 271, 305-310, 318, **321-323**, 374, 378, 385, 389, 395-396, 398, 407-408, 410, 419, 421.

—
Tarte au fromage fort ou au pourri : 141, 338, 389, 410.

—
Tarte (ou galette) au sucre : 93, 109, 114, 136, 141, 155, 185-186, 206, **263-266**, 277, 298-299, 308, 310, **317, 377**, 385, 389, 398, 408, 410, 414, 419, 421, 424.

·
Vincuit (voir Paria) : 34, **50**, 73, **87**, 185, **332-333**, 335, 347, **378-379**, 383, 386, 390, 397-398, 426, 454.

·
Volaille (voir Chapon, Pigeon, Poularde, Poulet de Bresse) : 11, 19, 29, 34, 40, **42-43**, 44-46, 48, 52-53, **55-56**, 65-66, 69, 72, **95-96**, 109-110, 114, 119, 128-129, 131-132, 134-136, 141, 146, 155-157, 165, 167-168, 171, 175, 183, 186, 190, **197-201**, 210-211, 214-215, 219, 221-222, 224-226, **233-240, 255-261**, 275-276, 279-282, 288-289, 291, **294, 299-300**, 334, 346, 348, **352-354, 361-365**, 368-369, 380-384, 386, **387-388**, 389-401, 403-405, 407, 417, 419-420, 425-426, **430-433**, 440, **457-466**, 469-470, 472.

Bibliographie

- A propos du patrimoine agricole rhônalpin*, 1998, Actes des rencontres régionales des 13 et 14 novembre 1997 à l'espace Olivier de Serres, Le Pradel, Mirabel (07), Ministère de l'agriculture et de la forêt, 95p.
- ABBIATECI André, 1994, *Histoire des fruitières du Revermont (de 1840 à nos jours)*, Service éducatif des Archives, Musée du Revermont, Patrimoine vivant, Bourg-en-Bresse, 31p.
- ABDELMALEK Ali Aït, CHAUVIGNE Christian, 2001, « "Faire l'andouille à Guémené". La confrérie des "goustiers de l'andouille" : entre marketing et célébration identitaire », *Ruralia*, n°8, pp.121-140.
- Agreste, 1996, « Le lait dans l'Ain... », *Dossier*, Direction départementale de l'agriculture et de la forêt de l'Ain, Bourg-en-Bresse, n°16, septembre, 6p.
- Agreste, 1998, *Mémento agricole et rural de l'Ain 1998*, Direction départementale de l'agriculture et de la forêt de l'Ain, Bourg-en-Bresse, n°22, janvier, 12p.
- Ain – France*, 1999, Guides Gallimard, Editions Nouveaux-Loisirs, 263 p.
- ALTHABE Gérard, FABRE Daniel, LENCLUD Gérard (ss la dir de), 1992, *Vers une ethnologie du présent*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, Cahier 7, Paris, XII- 257p.
- APFELDORFER Gérard (ss la dir de), 1994, *Traité de l'alimentation et du corps*, Flammarion, Paris, 849p.
- ARIES Paul, 1997, *La fin des mangeurs : Les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*, Desclée de Brouwer, Paris, 1997, 173p.
- ARON Jean-Paul, 1989, *Le mangeur du XIXe siècle*, Payot, 365p.
- AUBAILE-SALLENAVE Françoise, 1996, « La Méditerranée, une cuisine, des cuisines », *Information sur les sciences sociales*, vol.35, pp.139-194.
- AUBAILE-SALLENAVE Françoise, 2000, « Une image moderne de la cuisine méditerranéenne », in Padilla M. (ss la dir de), *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Editions Karthala et CIHEAM, Paris et Montpellier, pp17-26.
- AVALONNE Marie-Hélène, 2000, « Les pratiques alimentaires dans le département de l'Hérault », in Padilla M. (ss la dir de), *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Editions Karthala et CIHEAM, Paris et Montpellier, pp. 93-121.
- AYMARD Maurice, GRIGNON Claude, SABBAN Françoise (ss la dir de), 1993, *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, INRA, Paris, 326p.
- BALFET Hélène, 1999, « Repas dans le Maghreb d'aujourd'hui », in Flandrin J-L., Cobbi J. (ss la dir de), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, Paris, pp.339-346.
- BALFET Hélène, PELRAS Christian, 1983, « Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine », *Techniques et culture*, janvier-juin, n°1, pp.35-41.
- BALHOUL, 1983, *Le culte de la Table Dressée. Rites et traditions de la table juive algérienne*, Editions Métailié, Paris, 304p.
- BALVET Delphine, 1997, *La carpe de la Dombes : des représentations à la consommation. Etude anthropologique d'une production de terroir ambivalente*,

- Mémoire de DEA de Sociologie et sciences sociales, Université Lumière Lyon 2, 122p.
- BALVET Delphine, 1999, « Les pratiques de congélation dans les processus d'identité alimentaire : confrontation de deux terrains ethnographiques », in Guerci A. (ss la dir de), *Il cibo culturale : dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo ; cultural food : from food to culture, from culture to food*, actes de la Seconde Conférence internationale d'anthropologie et d'histoire de la santé et de la maladie « Anthropologie, alimentation et santé », Gênes, 2/5 avril 1998, Erga edizioni, Genova (Italie), pp.420-427.
- BALVET Delphine, BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, 2000, *Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie, Histoire, culture technique, lien au terroir*, rapport final, Ressources des terroirs - cultures, usages, sociétés, CNRS, Bourg-en-Bresse, 42p.
- BARRAU Jacques, 1983, *Les Hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Messidor/Temps Actuels, Paris, 378p.
- BARTHES Roland, 1970, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Cahier des Annales ESC*, n°28, pp.307-315.
- Bastidiana*, 2000, n°31-32, « Cuisine, alimentation, métissages », juillet-décembre, 321p..
- BERARD Laurence, 1996, « La reconnaissance juridique des "productions de terroir" : comment traiter le culturel ? », in *La qualité dans l'agroalimentaire. Emergence d'un champ de recherche*, AIP Construction sociales de la qualité, INRA, Paris, pp.138-141.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, 1995, « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, n° 24, mars, pp.153-164.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, 1998, « Les procédures de patrimonialisation du vivant et leurs conséquences », in Poulot D. (ss la dir de), *Patrimoine et modernité*, L'Harmattan, Paris, pp.159-170.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, 1998b, « Patrimoine et modernité : les produits de terroir sous les feux de la rampe », *Journal des anthropologues*, Association française des anthropologues, n°74, pp.47-66.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe (ss la dir de), 1998c, *Les produits de terroir en Europe du sud : Caractérisation ethnologique, sensorielle et socio-économique de leur typicité ; stratégies de valorisation*, Rapport final, Commission européenne, Direction générale de l'Agriculture, Bruxelles, 282p.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, 2000, « Le vivant, le culturel et le marchand : les produits de terroir », *Autrement*, collection Mutation, n°194, mai, « Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société », pp.191-216.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, (sous presse), « Le sens de la durée. Ancrage historique des "produits de terroir" et protection géographique », Communication au colloque « Histoire et identités alimentaires en Europe », Strasbourg, 27-28 janvier 2001.
- BERARD Laurence, MARCHENAY Philippe, (sous presse), « Les gaudes en Bresse : pratiques techniques et consommation », Communication au colloque « Couscous, boulghour et cie », Agropolis Muséum, Montpellier, 9 et 10 mai 2000.

- BISSON Marie-Claire, 1979, *La bonne cuisine française*, France Loisirs, Paris, 859p.
- BLANC Georges, 1999, *Georges Blanc cuisine en famille*, Albin Michel, Paris, 237p.
- BLANC Georges, JOBARD Coco, 2000, *La cuisine de nos mères*, Hachette, 189p.
- BOIS Désiré, 1995 (1927), *Les légumes, Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, Editions Comédit, Paris, 593p.
- BOIS Désiré, 1996 (1928), *Les fruits, Les plantes alimentaires chez tous les peuples et à travers les âges*, Editions Rive Droite, Paris, 637p.
- BONAFIOUS Matthieu, 1996 (1836), *Histoire naturelle agricole et économique du maïs*, Connaissances et Mémoires européennes, Luxembourg, 181p.
- BONNAIN Rolande, 1984, « Les fonctions non-économiques des foires et des marchés français », *Ethnozootechnie*, n°35, pp.55-66.
- BONNAIN Rolande, 1987, « Du confit : hier et aujourd'hui », *Ethnozootechnie*, n°39, pp.73-84.
- BONNAIN Rolande, 1989, « Système des goûts et habitudes alimentaires dans la France rurale, hier et aujourd'hui : l'exemple du sud-ouest », in Centre de Recherches et d'Etudes pour l'Histoire et l'Anthropologie des Techniques Alimentaires, Université de Bourgogne, *Du sauvage, du vivant et du cru*, Cahiers du stage « Ethnologie de l'alimentation », D.R.A.C., 17-18-19 novembre 1988, Editions Universitaires de Dijon, Dijon, pp.35-46.
- BONNAIN Rolande, 1996, « La pâtisserie : du lien social à la revitalisation des terroirs », in Bataille-Benguigui M.-C., Cousin F. (ss la dir de), *Cuisines. Reflets des Sociétés*, éditions Sépia, Musée de l'Homme, 460p.
- BONNAIN-MOERDYK Rolande, 1972, « Sur la cuisine traditionnelle comme culte culinaire du passé », *Ethnologie française*, t.II, n°3-4, pp.287-294.
- BONTE Pierre, IZARD Michel (ss la dir de), 1991, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, Paris, 755p.
- BOSSI, 1808, *Statistique générale de la France. Département de l'Ain*, fac-similé de 1978 de l'Imprimerie des Beaux-Arts-Tixier et Fils, Lyon, 720p.
- BOUDOL A, 1947, *La volaille de Bresse. Reine des volailles, volaille des rois. Etude zootechnique et gastronomique*, Editions Aviculture-Basse-Cour, Paris, 104p.
- BOUDOL A., 1949, « Les Beurreries de Bresse (Bresse de l'Ain) », *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain*, n°63, mars, pp.132-162.
- BOURDIEU Pierre, 1979, *La distinction : critique sociale du jugement*, Editions de Minuit, Paris, 670p.
- Bourg-en-Bresse et ses environs*, 1998, Musnier-Gilbert Editions, Bourg-en-Bresse, 222 p.
- BOYER Pascal, 1986, « Tradition et vérité », *L'homme*, n° 97-98, XXVI(1-2), pp.309-329.
- BOZONNET E., POMATEAU M., TERMINAL S., COUVAT M., 1941, « En Bresse autrefois », *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain*, n°55, janvier, pp.205-215.
- BRECOURT-VILLARS Claudine, 1996, *Mots de Table, Mots de Bouche ; Dictionnaire*

ethnologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie, Editions Stock, 427 p.

- BRILLAT-SAVARIN, 1825 (1825), *Physiologie du goût*, Flammarion, Paris, 399p.
- BRISEBARRE Anne-Marie, 1995, « Regards croisés sur la "fête du mouton" en France », in Lizet B., Ravis-Giordani G. (ss la dir de), *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Editions du C.T.H.S., Paris, pp.279-289.
- BROCHOT Aline, 2000, « Champagne : objet de culte, objet de lutte », in Rautenberg M., Micoud A., Bérard L., Marchenay Ph. (ss la dir de), *Campagnes de tous nos désirs*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, cahier 16, Paris, pp.75-90.
- BROMBERGER Christian, 1985, « Identité alimentaire et altérité culturelle dans le nord de l'Iran : le froid, le chaud, le sexe et le reste », in Recherches et travaux de l'Institut d'ethnologie, Université de Neuchâtel, Faculté des Lettres, *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Actes du colloque de Neuchâtel, 12-13 novembre 1984, n°6, Institut d'ethnologie, Neuchâtel (Suisse), pp.5-34.
- BROMBERGER Christian, CHEVALLIER Denis (ss la dir de), 1999, *Carrières d'objets*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, cahier 13, Paris, 224p.
- BRUNETON-GOVERNATORI Ariane, 1980, « Les changements des habitudes alimentaires depuis le début du siècle : Perception et enseignement », *Ethnologie française*, t.X, n°4, pp.367-378.
- BRUNETON-GOVERNATORI Ariane, 1987, « Chaud ! Les marrons chauds ! Ou de la prise en considération du chaud et du froid », in Koechlin B. (ss la dir de), *De la vouête céleste au terroir, du jardin au foyer*, Editions de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, pp.431-435.
- BRUNETON-GOVERNATORI Ariane, 1989, « Recherches d'éléments susceptibles d'intervenir dans la valorisation ou la dévalorisation d'une denrée alimentaire végétale » in Centre de Recherches et d'Etudes pour l'Histoire et l'Anthropologie des Techniques Alimentaires, Université de Bourgogne, *Du sauvage, du vivant et du cru*, Cahiers du stage « Ethnologie de l'alimentation », D.R.A.C., 17-18-19 novembre 1988, Editions Universitaires de Dijon, Dijon, pp. 23-33.
- BRUNETON-GOVERNATORI Ariane, 1998, « Glanes dans les maïs du Sud-Ouest », *Le maïs de l'or en épis*, Ecomusée de la Bresse bourguignonne, Pierre-de-Bresse, pp.14-21.
- BRUNO Agnès (ss la dir de), 1992, *A la découverte de la Bresse*, Musée départemental des Pays de l'Ain, Editions de la Taillanderie, Bourg-en-Bresse, 159p.
- Bulletin municipal de Saint-Etienne-du-Bois*, 1999, Saint-Etienne-du-Bois, janvier, 32p.
- Bulletin municipal de Simandre-sur-Suran*, 1999, n°10, janvier, Simandre-sur-Suran, 42p.
- CALVO Manuel, 1982, « Migration et alimentation », *Information sur les sciences sociales*, 21(3), pp.383-446.
- CARRU Paul, 1909, « La nourriture des campagnards de la Bresse burgensienne dans la première moitié du 19^e siècle », *Bulletin de la Société des Naturalistes de l'Ain*, mars, pp.1-7.

- CARRU Paul, 1923, *En Bresse autrefois, Récit d'un campagnard*, Syndicat d'initiative et de tourisme de Bourg-en-Bresse, Bourg-en-Bresse, 178p.
- CASABIANCA François, VALESCHINI Egizio (ss la dir de), 1996, *Rapport final de l'A.I.P., « La construction sociale de la qualité »*, INRA-SESAMES, 344p.
- CASTELLANA Robert, 1998, « Les nourritures de l'identité. Commensalité et pratiques culinaires festives dans les Alpes de Méditerranée », *Techniques & culture*, n°31-32, pp.193-202.
- CENTLIVRES Pierre, 1985, « Hippocrate dans la cuisine : le chaud et le froid en Afghanistan du nord », *in Identité alimentaire et altérité culturelle*, Actes du colloque de Neuchâtel, 12-13 novembre 1984, Institut d'ethnologie, Neuchâtel, pp.35-57.
- Centre de Recherches et d'Etudes pour l'Histoire et l'Anthropologie des Techniques Alimentaires, Université de Bourgogne, 1989, *Du sauvage, du vivant et du cru*, Cahiers du stage « Ethnologie de l'alimentation », D.R.A.C., 17-18-19 novembre 1988, Editions Universitaires de Dijon, Dijon, 183p.
- CERTEAU (de) Michel, GIARD Luce, MAYOL Pierre, 1994, *L'invention du quotidien. 2. Habiter, cuisiner.*, Gallimard, Paris, XIV-415 p.
- C'était hier : Mémoire de la vie bressane par les gens du pays*, 1995, Presses d'Agb, Bourg-en-Bresse, avril, 199p.
- Chambre d'Agriculture de l'Ain, 2001, *La filière avicole*, tiré à part (communication de M. Peltier), Bourg-en-Bresse, 13p.
- Chambre d'Agriculture de l'Ain, 2001, *La filière grandes cultures*, tiré à part (communication de M. Peltier), Bourg-en-Bresse, 9p.
- Chambre d'Agriculture de l'Ain, 2001, *La filière porcine*, tiré à part (communication de M. Peltier), Bourg-en-Bresse, 10p.
- Chambre d'Agriculture de l'Ain, 2001, *La filière volaille A.O.C.*, tiré à part (communication de M. Peltier), Bourg-en-Bresse, 8p.
- CHEVAL François, 1976, « L'abattage du porc et le tueur de cochon en Bresse loughannaise », *Ethnozootechnie*, n°16, « Le porc domestique », compte-rendu du colloque d'ethnoscience 24 novembre, Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris, pp.126-129.
- CHEVALLIER Denis, 1987, *L'homme, le porc, l'abeille et le chien : La relation homme-animal dans le Haut-Diois*, Institut d'ethnologie, Musée de l'homme, Paris, 249p.
- CHEVALLIER Denis, 1998, « Des vaches, des moutons et des poules ou de quelques usages contemporains du patrimoine vivant » *Revue de géographie alpine*, n°4, pp.61-70.
- CHEVALLIER Denis, CHIVA Isac, DUBOST Françoise, 2000, « L'invention du patrimoine rural », *Autrement*, Collection Mutation, n°194, mai, « Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société », pp.11-55.
- CHIVA Isac, 1990, « Le patrimoine ethnologique : l'exemple de la France », *Encyclopedia Universalis*, Symposium, Les enjeux, Paris, pp. 229-241.
- CHIVA Isac, 1997, « Le patrimoine rural », *in* Nora P. (ss la dir de), *Science et conscience du patrimoine*, Actes des Entretiens du Patrimoine, novembre 1994,

- Fayard, Editions du Patrimoine, Paris, pp.227-231.
- CHIVA Matty, 1992, « Le goût : un apprentissage », *Autrement*, Série Mutations, n°129, avril, « Nourritures d'enfances. Souvenirs aigre-doux », pp.160-167.
- CHIVA Matty, 1993, « L'amateur de durian », *Autrement*, Série Mutations/Mangeurs, n°140, novembre, « La gourmandise. Délice d'un péché », pp.90-96.
- COBBI Jane, 1993, « Les partages alimentaires ou la mémoire des temps forts : les dons de nourriture au Japon », in Aymard M., Grignon Cl., Sabban F. (ss la dir de), *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, INRA, Paris, pp.67-79
- Communication*, 1979, n°31, « La nourriture : Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation », 224p.
- CONTRERAS Jesús (ss la dir de), 1995, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Publicacions universitat de Barcelona, Barcelona, 380p.
- CONTRERAS Jesús, 1993, *Antropología de la Alimentación*, Eudema, Madrid, 96p.
- CORCELLE J., 1913, *Nantua. Son lac et environs. Bellegarde et Gex, Bourg, Belley. Guide artistique et pittoresque illustré*, Ed. par le Syndicat d'initiative de l'Ain, Dole, 69p.
- CORCELLE J., 1993 (1904), *Les Pays de l'Ain. Agriculture, Industrie, Commerce*, Res Universis, Paris, Collection Monographies des villes et villages de France, 275p.
- Coups de fourchette en Bresse*, [s.d.], n°2, Publié par la Maison de Pays en Bresse, Saint-Etienne-du-Bois, 35p.
- COUVAT, POMATEAU, TERMINAL, 1941, « La paria », *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain*, n°55, pp.210-215.
- CSERGO Julia, 1995, « Nostalgie du terroir », *Autrement*, série Mutations/mangeurs, n°154, mars, « Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles », p.156-162.
- CSERGO Julia, 1996, « L'émergence des cuisines régionales », in Flandrin J.L., Montanari M., *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, pp.823-841.
- CSERGO Julia, 1997, « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIIe-XXe siècle », in Grange D.J., Poulot D. (ss la dir de), *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Presses Universitaires de Grenoble, Grenoble, pp.183-193.
- CURNONSKY, CROZE (de) A., 1933, *Le trésor gastronomique de France*, Delagrave, Paris, 383p.
- CURNONSKY, DERYS Gaston, 1933, *Bourgogne, Franche-Comté, Lyonnais, Savoie, Dauphiné gastronomiques : Carte de tous les bons restaurants, auberges et hostelleries, des points touristiques à visiter et des routes y conduisant*, collection Carte routière et gastronomique de la France par régions, vol. 9, 61p + carte.
- CURNONSKY, ROUFF Marcel, 1921, *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises, La Bresse, le Bugey, le Pays de Gex*, Rouff éditeur, Paris, 119p.
- DALLA BERNARDINA Sergio, 1991, « Une personne pas tout à fait comme les autres: L'animal et son statut », *L'Homme*, n° 120, XXXI (4), pp.33-50.

- Dans l'Ain, nos nature ont du caractère*, 1995, brochure éditée en couleur, Comité du tourisme de l'Ain, Bourg-en-Bresse, 12 pages.
- DAVALLON Jean (ss la dir de), 1986, *Claquemurer, pour ainsi dire, tout l'univers. La mise en exposition*, Editions du Centre Georges-Pompidou, CCI, Paris, 302p.
- DAVALLON Jean, MICOUD André, TARDY Cécile, 1997, « Vers une évolution de la notion de patrimoine ? Réflexions à propos du patrimoine rural », in Grange D., Poulot D. (ss la dir de), *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Presses Universitaires de Grenoble, Grenoble, pp.195-205.
- Découvrir. Cadre de vie, cadre de ville*, 1997, brochure éditée en couleur, Office du tourisme de Bourg-en-Bresse et Ville de Bourg-en-Bresse, Bourg-en-Bresse, 14p.
- DELFOSSÉ Claire, 2000, « Qualité du produit de terroir et histoire locale. Ou comment le géographe rencontre l'histoire locale », in Percot M. (ss la dir de), *Histoire locale, Rencontres d'Ancenis*, 26-28 novembre 1999, Siloë, Nantes, pp. 37-48.
- DELFOSSÉ Claire, LETABLIÉ Marie-Thérèse, 1999, « Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain », in Bromberger Ch., Chevallier D. (ss la dir de), *Carrières d'objets*, Ed. de la Maison des sciences de l'homme, Paris, Cahier 13, Mission du patrimoine ethnologique, pp.161-180.
- DEVEREUX George, 1980 (1967), *De l'angoisse à la méthode, dans les sciences du comportement*, (Ed. originale *From Anxiety to Method in the Behavioral Sciences*), Flammarion, 474p.
- DEVOS Marie-Agnès, GAMBIER Gérald, 1995, *Saveurs du Pays de Brillat-Savarin*, Editions de la Taillanderie, Bourg-en-Bresse, 167p.
- Dictionnaire d'agriculture*, 1999, Conseil international de la langue française, Paris, 1011p.
- Dictionnaire de cuisine et de gastronomie*, 1986, 2 volumes, Larousse, 894p.
- DINH Trong Hiêu, 1990, « Des goûts et des saveurs chez les Vietnamiens », *Hommes & Migrations*, n°1134, juillet, pp.51-64.
- DOUGLAS Mary, 1979, « Les structures du culinaire », *Communications*, n°31, pp.145-170.
- DOUGLAS Mary, 1992 (1967), *De la souillure, Etude sur la notion de pollution et de tabou*, (Ed. originale *Purity and Danger*), La découverte, Paris, XI-193p.
- DRIRE-INSEE-SGAR, 1996, *L'industrie en Rhône-Alpes*, INSEE, juillet.
- DUBOST Françoise, 1994, *Vert patrimoine : La constitution d'un nouveau domaine patrimonial*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, Cahier 8, Paris, 172p.
- DUCAROY Agnès, 1996, *Des plantes au musée*, Bourg-Offset, Corgenon, 123p.
- DUCAROY Agnès, BADOUX Christiane, BADOUS Roger, 1987, *Guide du jardin de Cuisiat*, Association des Amis de Treffort et Cuisiat, 68p.
- DUMAS Alexandre, 2000 (1873), *Grand dictionnaire de cuisine*, Phébus, Paris, 614p.
- EIZNER Nicole (ss la dir de), 1995, *Voyage en alimentation*, ARF Editions, Paris, 318p.
- Elaboration du plan d'occupation des sols, dossier d'approbation*, 1998, Commune de Saint-Etienne-du-Bois , octobre, rapport de présentation, 40p.

- Entrez dans la confiance*, [ca 2000], brochure éditée en couleur, Comité départemental du tourisme de l'Ain et la Centrale départementale de réservation « Gîtes de France-Loisirs accueil », Bourg-en-Bresse, 24p.
- ESCALLIER Christine, 1998, « Modes de consommation et manières de table dans les Alpes du Sud », *Techniques & culture*, n°31-32, pp. 175-191.
- Ethnologie française*, 1980, « Usages alimentaires des Français », t.X, n°3, pp.227-360.
- Ethnologie française*, 1997, « Pratiques alimentaires et identités culturelles », t.XXVII, n°1, 132p.
- FABRE Daniel, 1997, « Le patrimoine, l'ethnologie », in Nora P. (ss la dir de), *Science et conscience du patrimoine*, Actes des Entretiens du Patrimoine, novembre 1994, Fayard, Editions du Patrimoine, Paris, pp.59-72.
- FARB Peter, ARMELAGOS George, 1985 (1980), *Anthropologie des coutumes alimentaires*, (Ed. originale *Consuming passions - The anthropology of eating*), Denoël, Paris, 267p.
- FAURE Muriel, 1998, « Patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord : savoirs et pratiques techniques », *Revue de géographie alpine*, n°4, pp.51-60.
- FAURE Muriel, 1999, « Un produit agricole "affiné" en objet culturel. Le fromage beaufort dans les Alpes du Nord », *Terrain*, n°33, septembre, pp.81-92.
- FERRARIS Robert, 1991, *Il était une fois La Volaille de Bresse*, Editions Verso, Guéret, 171p.
- FISCHLER Claude, 1993 (1990), *L'Homnivore : Le goût, la cuisine et le corps*, Odile Jacob, Paris, 440p.
- FLANDRIN Jean-Louis, 1986, « La distinction par le goût », in Ariès P., Duby G.(ss la dir de), *Histoire de la vie privée ; De la Renaissance aux Lumières*, t.3, Editions du Seuil, Paris, 634p.
- FLANDRIN Jean-Louis, 1988, « Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIVE siècles au XVIIIe », *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, Vol. XXXV, pp.215-232.
- FLANDRIN Jean-Louis, 1999, « Préface », in Flandrin J-L., Cobbi J. (ss la dir de), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, Paris, pp.17-36.
- FLANDRIN Jean-Louis, COBBI Jane (ss la dir de), 1999, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, Paris, 496p.
- FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo, 1996, *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris, 916p.
- FOREST Germain (ss la dir de), 1991, *Traditions des pays de l'Ain*, Curandera, Voreppe, 293p.
- FRANCONIE Hélène, 1997, « Maïs et millets dans les dialectes européens », *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée*, Vol. 39(1), pp.149-178.
- FRANCONIE Hélène, 1998, « Les noms du maïs dans les dialectes », in *Le maïs, de l'or en épi*, Ecomusée de la Bresse bourguignonne, Pierre-de-Bresse, pp.34-39.
- FRAZER James George, 1981 (1890), *Le Rameau d'Or*, Editions Robert Laffont, Paris,

999p.

FRECHET Claudine, MARTIN Jean-Baptiste, 1998, *Dictionnaire du français régional de l'Ain*, Christine Bonneton Editeur, Paris, 160p.

FRIEDBERG Claudine, 1986, « Classifications populaires des plantes et modes de connaissance », in Tassy P. (ss la dir de), *L'ordre et la diversité du vivant, quel statut scientifique pour les classifications biologiques ?*, Nouvelle encyclopédie des sciences et des techniques, Fondation Diderot/Fayard, pp.22-49.

FRIEDBERG Claudine, 1991, « Classification », in Bonte P., Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, Paris, pp.153-155.

FROSSARD-URBANO Sandra, 1991, « La volaille de Bresse : un "objet parfait" », *Terrain*, n°16, mars, pp.42-49.

FROSSARD-URBANO Sandra, 1992, *La Volaille de Bresse. L'évolution d'un savoir-faire*, Ecomusée de la Bresse bourguignonne, Pierre-de-Bresse, 84p.

GARINE Igor de, 1979, « Culture et nutrition », *Communications*, n° 31, pp. 70-89.

GARINE Igor de, 1980, « Une anthropologie alimentaire des Français ? », *Ethnologie française*, t.X, n°3, Paris, pp.227-238.

GARINE Igor de, 1988, « Anthropologie de l'alimentation et pluridisciplinarité », *Ecologie humaine*, vol. VI, n°2, pp.21-40.

GARINE Igor de, 1990, « Modes alimentaires », in Poirier J. (ss la dir de), *Histoire des mœurs*, Vol.I, Pléiade, Gallimard, Paris, pp.1446-1627.

GARNIER Jean-Claude, LABOUESSE François, 2000, « Quand société et ruralité renouvellent leur relation. Les fêtes de la transhumance dans le Midi méditerranéen », in Rautenberg M., Micoud A., Bérard L., Marchenay Ph. (ss la dir de), *Campagnes de tous nos désirs*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, collection Ethnologie de la France, Cahier 16, Paris, pp. 123-139.

GAXOTTE Myriam, 1989, *Savoir-faire des meuniers et transformation des céréales. Le maïs et les gaudes*, Ministère de la culture. Mission du Patrimoine Ethnologique, Ecomusée de la Bresse bourguignonne, Pierre de Bresse, 84p.

GAY Jean-Pierre, 1984, *Fabuleux maïs. Histoire et avenir d'une plante*, A.G.P.M., Pau, 294p.

GIACHETTI Ismène (ss la dir de), 1996, *Identités des mangeurs, Images des aliments*, CNERNA-CNRS, Polytechnica, Paris, 217p.

GILBERT Catherine, 1994, « L'invention d'une tradition : le boudin de Mortagne », in Warnier J.P. (ss la dir de), *Le paradoxe de la marchandise authentique : Imaginaire et consommation de masse*, L'Harmattan, Paris, pp.35-47.

GOMBERVAUX, [s.d.], *La bonne cuisine pour tous, d'après les vieux préceptes de la grand'mère Catherine Giron et les formules modernes des meilleurs cuisiniers*, Paris.

GOODY Jack, 1984 (1982), *Cuisines, cuisine et classes*, (Ed. originale *Cooking, Cuisine and Class. A study in comparative sociology*), Coll. Alors, Centre Georges Pompidou/Centre de création industrielle, 405p.

GOUY-GILBERT Cécile, RAUTENBERG Michel, 1997, « Mémoire collective et patrimoine dans les périphéries urbaines, entre construction mythique et territoire », in Métral J. (ss la dir de), *Les aléas du lien social. Constructions identitaires et*

- culturelles dans la ville*, La Documentation française, Paris, pp.31-50.
- GUERCI Antonio (ss la dir de), 1999, *Il cibo culturale : dal cibo alla cultura, dalla cultura al cibo ; cultural food : from food to culture, from culture to food*, actes de la Seconde Conférence internationale d'anthropologie et d'histoire de la santé et de la maladie « Anthropologie, alimentation et santé », Gênes, 2/5 avril 1998, Erga edizioni, Genova (Italie), 527p.
- Guide de Montrevel et de son canton : Tourisme, Patrimoine*, 2001, Musnier-Gilbert éditions, Bourg-en-Bresse, 107p.
- Guide du pneu Michelin, Jura avec atlas touristique*, 1960, Michelin, Durin et Cie, Clermont-Ferrand, 123p.
- GUILLEMAUT Lucien, 1907, *Les mois de l'année, Usages, Moeurs, Fêtes, Traditions populaires*, imp. Veuve Louis Romand, Bresse louhannaise, 232p.
- GOUILLOU Anne, GUIBERT Pascal, 1989, « Le froid domestiqué : l'usage du congélateur », *Terrain*, n°12, avril, pp.7-14.
- HALBWACHS Maurice, 1994 (1925), *Les cadres sociaux de la mémoire*, Albin Michel, Paris, 367p.
- HALBWACHS Maurice, 1997 (1950), *La mémoire collective*, Albin Michel, Paris, 295p.
- HAUDRICOURT André-Georges, HEDIN Louis, 1987, *L'homme et les plantes cultivées*, Editions A.M. Métailié, Paris, 281p.
- HELL Bertrand, 1988, « Le sauvage consommé. Classification animale et ordonnance cynégétique dans la France de l'Est », *Terrain*, n°10, avril, pp.74-85.
- INSEE, 1999, *Tableaux de l'économie Rhône-Alpes, 1999/2000*, Lyon, INSEE Rhône-Alpes.
- INSEE, 2000, *Evolutions démographiques 1982-1990-1999*, Ain, Paris, septembre, 48p.
- Internationale de l'imaginaire*, 1997, Nouvelle série, n°7, « Cultures, nourriture », Maison des cultures du monde, 280p.
- JAMIN Jean, 1979, *La tenderie aux grives, Chez les Ardennais du plateau*, Institut d'Ethnologie, Paris, 158-VIIp.
- JEUDY Henri Pierre (ss la dir de), 1990, *Patrimoine en folie*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, cahier 5, Paris, VIII-297p.
- JOANNES Paul, 1890, *Guides - Joannes, Itinéraire général de la France. Lyonnais, Beaujolais et Bresse*, Librairie Hachette et Cie, Paris, 237p.
- Journal des anthropologues*, 1998, n°74, « Anthropologie des choix alimentaires », 197p.
- JULLIARD André, 1983, « Du pain, du vin, du lard... Contribution à l'étude des systèmes d'hygiène alimentaire populaire dans les sociétés rurales du Bugey (Ain) », *Le Monde alpin et rhodanien*, n°1-2, pp.7-29.
- KILANI Mondher, 2002, « Crise de la "vache folle" et déclin de la raison sacrificielle », *Terrain*, n°38, mars, pp.113-126.
- KOECHLIN Bernard (ss la dir de), 1987, *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer*, Editions de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, 762p.
- KROWOLSKI Nelly, 1999, « Même le ciel ne foudroie pas à table. Le repas

- vietnamien », in Flandrin J-L., Cobbi J. (ss la dir de), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, Paris, pp.405-419.
- LABURTHE-TOLRA Philippe, WARNIER Jean-Pierre, 1993, *Ethnologie Anthropologie*, Presses Universitaires de France, Paris, 412p.
- La cuisine de Madame Saint-Ange*, 1958, éditions Augé, Gillon, Hollier-Larousse, Moreau et Cie, Paris, 1182p.
- LAMY Yvon, 1992, « Le patrimoine culturel au regard des sciences sociales », *Les papiers*, n°9, mai, pp.17-35.
- LAPLANTINE François, 1987, *L'anthropologie*, Seghers, Paris, 223p.
- LA PRADELLE Michèle de, AZEMAR Guy-Patrick, 1982, « Dynamique de l'échange entre ville et campagne. Un marché traditionnel aux truffes », *Ethnologie française*, XII, 2, pp.147-156.
- LA PRADELLE Michèle de, 1996, *Les vendredis de Carpentras. Faire son marché, en Provence ou ailleurs*, Fayard, 372p.
- La Route de la Bresse, couleurs et saveurs*, janvier 2001, dépliant en couleur, Comité du tourisme de l'Ain, Bourg-en-Bresse, 15 volets.
- La Route des étangs de la Dombes, terre de reflets*, février 2000, dépliant en couleur, Comité du tourisme de l'Ain, Bourg-en-Bresse, 15 volets.
- La Route du Bugey, vins et fours*, décembre 1998, dépliant en couleur, Comité du tourisme de l'Ain, Bourg-en-Bresse, 15 volets.
- LA SOUDIERE Martin de, 1995, « Dis-moi où tu pousses... Questions aux produits "locaux", "régionaux", de "terroir", et à leurs consommateurs », in Eizner N. (ss la dir de), *Voyage en alimentation*, A.R.F. - Editions, Paris, 318p.
- LAVOILLE G., 1938, « La Bresse, région naturelle et avicole », *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain*, n°52, janvier, pp.44-81.
- LAVOILLE G., 1939, « La Bresse, région naturelle et avicole (suite) », *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain*, n°53, janvier, pp.51-83.
- LENCLUD Gérard, 1987, « La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie », *Terrain*, n°9, oct., pp.110-123.
- LENCLUD Gérard, 1994, « Qu'est-ce que la tradition ? », in Detienne M. (ss la dir de), *Transcrire les mythologies*, Albin Michel, Paris, pp.25-44.
- LEROI-GOURHAN André, 1973 (1945), *Milieu et techniques*, Albin Michel, Paris, 475p.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1958 et 1974, *Anthropologie structurale*, Plon, Paris, 480p.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1962, *La pensée sauvage*, Plon, Paris, 389.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1964, *Le cru et le cuit. Mythologiques **, Plon, Paris, 402p.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1965, "Le triangle culinaire", *L'Arc*, n°26, pp.19-29.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1966, *Du miel aux cendres. Mythologiques ***, Plon, Paris, 452p.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1968, *L'origine des manières de table. Mythologiques ****, Plon, Paris, 478p.
- LEVY-LUXEREAU Anne, 1976, « La fête du cochon dans les Pyrénées ariégeoises,

- Ethnozootechnie*, n°16, pp.108-114.
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Bourgogne*, 1993, Albin Michel, CNAC, Paris, 327p.
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Champagne-Ardenne*, 2000, Albin Michel, CNAC, Paris, 255p.
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Franche-Comté*, 1993, Albin Michel, CNAC, Paris, 285p.
- L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes*, 1995, Albin Michel, CNAC, Paris, 574p.
- MAHIAS Marie-Claude, 1999, « Manger en Inde. Partage et transaction », in Flandrin J-L., Cobbi J. (ss la dir de), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, Paris, pp.347-369.
- « Mais amélioré », 1864, *Journal d'Agriculture, Lettres et Arts*, Bourg-en-Bresse, n°3, mars, pp.87-89.
- Maïs, de l'or en épis [Le]*, 1998, Ecomusée de la Bresse bourguignonne, Pierre-de-Bresse, 40p.
- MARCHENAY Philippe, 1976, « Le porc en Dombes (Ain). Elevage, sacrifice et charcuterie », *Ethnozootechnie*, n°16, pp.116-125.
- MATHIOT Ginette, 1990 (1932), *La cuisine pour tous*, Albin Michel, 757p.
- MAUSS Marcel, 1967 (1947), *Manuel d'ethnographie*, Ed. Payot, 264p.
- MAUSS Marcel, 1973 (1950), *Sociologie et anthropologie*, P.U.F., Paris, LII-482p.
- MECHIN Colette, 1989, « Le porc comme discriminant culturel dans le nord-est de la France », in Peltre J., Thouvenot Cl. (ss la dir de), *Alimentation & régions*, Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux », Nancy, 24-27 septembre 1987, Presses Universitaires de Nancy, Nancy, pp.71-79.
- MECHIN Colette, 1991, « Les Règles de la bonne mort animale en Europe occidentale », *L'Homme*, n° 120, XXXI (4), pp. 51-67.
- MECHIN Colette, 1992, *Bêtes à manger, usage alimentaire des Français*, Presse Universitaire de Nancy, Editions Serpenoise, Nancy, Metz, 270 p.
- MECHIN Colette, 1992b, « Le soufflé et le sang », *Ethnozootechnie*, n°48, pp.43-48.
- MENNELL Stephen, 1987 (1985), *Français et Anglais à table du Moyen Age à nos jours*, (Ed. originale *All Manners of Food (Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present)*), Flammarion, Paris, 537p.
- MICOUD André, 1995, « Le Bien Commun des patrimoines », in *Patrimoine culturel, patrimoine naturel*, Colloque des 12 et 13 décembre 1994, Ecole nationale du patrimoine, La documentation française, Paris, pp.25-38.
- MILLIET Et., 1859, *Indicateur de Bourg-en-Bresse*, impr. de Milliet-Bottier, Bourg-en-Bresse, 108p.
- MUSSET Danielle, 1989, « Une "spécialité de pays" : les tourtes de la Roya », in Peltre Jean, Thouvenot Cl. (ss la dir de), *Alimentation & régions*, Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux », Nancy, 24-27 septembre 1987, Presses Universitaires de Nancy, Nancy, pp.387-396.

- NEMEROFF Carol, 1994, « Tabous américains », *Autrement*, Série Mutation/mangeur, n°149, novembre, « Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles », pp.38-50.
- NOËL Philippe, 1999, *Géographie gastronomique*, Editions Jacques Lanore, Malakoff, 96p.
- NORA Pierre (ss la dir de), 1997, *Science et conscience du patrimoine*, Actes des Entretiens du Patrimoine, novembre, Editions du Patrimoine, Fayard, Paris, 407p.
- « Notice sur la manière d'élever et engraisser les volailles en Bresse », 1822, *Journal d'Agriculture, Lettres et Arts*, Bourg-en-Bresse, pp.237-243.
- ORY Pascal, 1992, « La gastronomie », in Nora P. (ss la dir de), *Les lieux de mémoire, III Les France 2. Traditions*, Gallimard, pp.822-853.
- PADILLA Martine (ss la dir de), 2000, *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Editions Karthala et CIHEAM, Paris et Montpellier, 262p.
- PAGEZY Hélène, SEVIN André, 1992, « Approche méthodologique de l'anthropologie alimentaire », *Cahiers de l'IREMAM*, n°2, CNRS-Université d'Aix-Marseille, Aix-en-Provence, pp.123-129.
- PELLEGRINI Patricia, 1991, *La Volaille de Bresse, un terroir et des hommes*, Musée Départemental des Pays de l'Ain, Bourg-en-Bresse, 121p.
- Peltre J., Thouvenot Cl. (ss la dir de), 1989, *Alimentation & Régions*, Actes du colloque « Cuisine, régimes alimentaires, espaces régionaux », Nancy, 24-27 septembre 1987, Presses Universitaires de Nancy, Nancy, 523p.
- PERRAT Benoît, 1933, *Comus en Bresse : Rapsodie culinaire et gastronomique*, Benoît Perras, Vonnas, 95p.
- PFIRSCH Jean-Vincent, 1997, *La saveur des sociétés : Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 206p.
- POUILLON Jean, 1975, *Fétiches sans fétichisme*, François Maspero, Paris, 351p.
- POUILLON Jean, 1991, « Tradition », in Bonte P., Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, Paris, pp.710-712.
- POULAIN Jean-Pierre, 1997, « Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, t.XXVII, n°1, pp.18-26.
- POULAIN Jean-Pierre, 1997b, « Mutations et modes alimentaires », *Autrement*, collection Mutations/mangeurs, n°172, juin, « Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation », pp.103-120.
- POULAIN Jean-Pierre, 2002, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Editions Privat, Toulouse, 235p.
- Pour*, n°129, juin 1991, « Alimentation et lien social », 157p.
- Produits avec histoire*, 1998, colloque de Trallosmontes, Villa Real (Portugal), CD-Rom.
- PROST Jean-Antoine, SAINTE MARIE Christine de, DELFOSSE Claire, 2000, « Patrimoine rural et économie locale : le cas des pâtisseries corses au brocciu », in Rautenberg M., Micoud A., Bérard L., Marchenay Ph. (ss la dir de), *Campagnes de tous nos désirs*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Collection

- Ethnologie de la France, cahier 16, pp.105-119.
- PYNSON Pascale, 1987, *La France à table, 1960-1986*, Editions La Découverte, Paris, 268 p.
- Qu'elle était riche notre Langue ! Glossaire du Patois Bressans de Saint-Etienne-du-Bois*, 1996, par les Gens du Pays et sous la direction scientifique de Jean-Baptiste Martin, Edition Maison de Pays en Bresse, 166p.
- RAUTENBERG Michel, 1998, « Une politique culturelle des produits locaux dans la région Rhône-Alpes », *Revue de géographie alpine*, n°4, pp.81-87.
- RAUTENBERG Michel, 1998b, « L'émergence patrimoniale de l'ethnologie : entre mémoire et politiques publiques », in Poulot D. (ss la dir de), *Patrimoine et modernité*, L'Harmattan, Paris, pp.279-289.
- RAUTENBERG Michel, 1998c, « Evaluation et mise en valeur des patrimoines de l'agriculture dans les projets de développement : quels patrimoines pour quel développement ? », *A propos du patrimoine agricole rhônalpin*, Actes des rencontres régionales des 13 et 14 novembre 1997 à l'espace Olivier de Serres, Le Pradel, Mirabel (07), Ministère de l'agriculture et de la forêt, pp.21-23.
- Recherches et travaux de l'Institut d'ethnologie, Université de Neuchâtel, Faculté des Lettres, 1985, *Identité alimentaire et altérité culturelle*, Actes du colloque de Neuchâtel, 12-13 novembre 1984, n°6, Institut d'ethnologie, Neuchâtel (Suisse), 259p.
- RICOEUR Paul, 2000, *La mémoire, l'Histoire, l'Oubli*, Editions du Seuil, Paris VI, sept, 675p.
- RIVIERE Claude, 1995, *Les rites profanes*, P.U.F., Paris, 261p.
- RIVIERE Claude, 1996, « Pour une théorie du quotidien ritualisé et présentation des contributions », *Ethnologie française*, XXVI, 2, pp.229-238.
- ROBERT (Le Nouveau Petit...), *Dictionnaire alphabétique et analogiques de la langue française*, 1993, Dicorobert, Montréal, Canada, 2467 p.
- SABBAN Françoise, 1999, « Une consommation codifiée : le repas chinois », in Flandrin J-L., Cobbi J. (ss la dir de), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Odile Jacob, Paris, pp.371-388.
- SIGAUT François, 1993, « Alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie », in Aymard M., Grignon Cl., Sabban F. (ss la dir de), *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, INRA, Paris, pp.67-79.
- SIRAND A., 1848, « Essai de fruitière et introduction de bétail suisse en Bresse », *Journal d'agriculture, sciences, lettres et arts*, n°5-6, mai et juin, imprimeur Milliet-Bottier, Bourg-en-Bresse, pp.146-147.
- SIRAND A., 1851, « Fruits sauvages du département de l'Ain », *Journal d'agriculture, sciences, lettres et arts*, imprimeur Milliet-Bottier, Bourg-en-Bresse, pp.359-367.
- Spécialités de chez nous. Artisans d'ici*, [ca 1999], brochure en couleur, Syndicat mixte Bresse-Revermont-Val de Saône, Bourg-en-Bresse, 16p.
- Techniques & culture*, 1998, « Dynamique des pratiques alimentaires », n°31-32, 410p.
- TENDRET Lucien, 1986 (reprod. en fac-sim. de l'édition de 1892, L. Bailly fils, Belley),

- La Table au pays de Brillat-Savarin*, Ed. Horvath, Saint-Etienne, 283p.
- TERRIO Susan J., 1997, « Des Maîtres Chocolatiers aujourd'hui. Bayonne et la côte basque », *Ethnologie française*, XXVII, 2, pp. 205-213.
- THIS Hervé, 1993, *Les secrets de la casserole*, Belin, 222p.
- TODOROV Tzvetan, 1995, « La mémoire devant l'histoire », *Terrain*, n°25, septembre, pp.101-112.
- TORTILLET Marius, 1927-1928, « Le repas », in FOREST G. (textes recueillis par), 1991, *Traditions des pays de l'Ain*, Curendera, Voreppe, 293p.
- VALERI Renée, 1977, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, Nya Civiltryckeriet, Kristianstad, 230p.
- VAN GENNEP, 1998 (1943, 1946, 1948), *Le folklore français : Du berceau à la tombe, cycle de Carnaval - Carême et de Pâques*, Robert Laffont, Paris, pp.1-1182.
- VAN GENNEP, 1999 (1949, 1951, 1953), *Le folklore français : Cycles de mai, de la Saint-Jean, de l'été et de l'automne*, Robert Laffont, Paris, pp.1183-2299.
- VAN GENNEP, 1999 (1958, 1988), *Le folklore français : Cycles des douze jours, de Noël aux Rois*, Robert Laffont, Paris, pp.2300-3099.
- VERDIER Yvonne, 1979, *Façons de dire, façons de faire, la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Gallimard, Paris, 347p.
- VIALLES Noëlie, 1987, *Le sang et la chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, cahier 8, Paris, VIII-160p.
- VIALLES Noëlie, 1988, « La viande ou la bête », *Terrain*, n°10, avril, pp.86-96.
- VIALLES Noëlie, 1989, « De l'animal à la viande », in Centre de Recherches et d'Etudes pour l'Histoire et l'Anthropologie des Techniques Alimentaires, Université de Bourgogne, *Du sauvage, du vivant et du cru*, Cahiers du stage « Ethnologie de l'alimentation », D.R.A.C., 17-18-19 novembre 1988, Editions Universitaires de Dijon, Dijon, pp.17-21.
- VIALLES Noëlie, 1993, « La mort invisible », *Terrain*, 20, mars, pp.109-118.
- VILLADARY Agnès, 1968, *Fêtes et vie quotidienne*, Les Editions ouvrières, Paris, 239p.
- Volaille de Bresse : Appellation d'origine contrôlée*, [ca 2001], Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, Louhans, 34p.
- Votre séjour à Bourg-en-Bresse et ses environs. Ain, une étape à vivre*, 1998, brochure en couleur, Office du tourisme de Bourg-en-Bresse, 20p.
- WARNIER Jean-Pierre, 1999, *Construire la culture matérielle : L'homme qui pensait avec ses doigts*, Presses Universitaires de France, Paris, 176p.
- WARNIER Jean-Pierre, ROSSELIN Céline (ss la dir de), 1996, *Authentifier la marchandise ; Anthropologie critique de la quête d'authenticité*, L'Harmattan, Paris, 259p.
- WEBER Eugen, 1983 (1976), *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale, 1870-1914*, Fayard/Editions Recherches, Paris, 839p.
- ZONABEND Françoise, 1980, *La mémoire longue : Temps et histoires au village*, Presses Universitaires de France, Paris, 314p.

Annexes

Annexe 1 Brève présentation de la Bresse burgienne

La Bresse a une forte image auprès du grand public : elle évoque spontanément une entité à la fois géographique et culturelle. Pourtant, ses frontières ne délimitent pas une unité culturelle et varient en fonction des critères retenus (géologique, administratif, agricole, etc.).

Ainsi, la Bresse définie par les géologues comme une cuvette remplie par sédimentation s'étendant du Massif Central au Jura et de la Vallée du Doubs à Lyon dépasse largement les actuelles Bresse burgienne et bourguignonne, aux frontières plus restreintes. Celles-ci, historiquement construites⁵⁴⁷, présentent des différences marquées.

G. Lavoille fait remonter à l'époque romaine la séparation entre ces deux Bresse : « Dès cette époque lointaine, apparaît donc le dualisme ethnique et politique qui marque la destinée de la Bresse »⁵⁴⁸. Durant des siècles, les puissants Etats voisins, attirés par la

⁵⁴⁷ L'essentiel des données historiques proviennent de : Lavoille G., 1938 et 1939. Boudol, 1947 et 1949. *Bourg-en-Bresse et ses environs*, 1998. *Ain –France*, 1999.

⁵⁴⁸ Lavoille G., 1939, p.54.

fertilité de la terre et son emplacement stratégique, en tant que carrefour, vont, en se disputant cette plaine, entretenir son découpage politique. Ainsi en 1272, suite au mariage de Sybille de Bâgé et Amédée de Savoie, la Sirerie de Bâgé qui occupe le sud de la plaine devient savoyarde. Les diverses annexions et échanges des Bâgé et des Savoyards entraînent l'extension du terme de Bresse aux frontières : c'est le cas du Revermont qui, associé à la fin du XIIIe siècle à la Sirerie de Bâgé, prend le nom de Haute-Bresse. De même, au XVIe siècle, la majorité de la Dombes est incorporée au territoire bressan qui s'étend quasiment jusqu'au Rhône.

Ainsi, de la fin du XIIIe siècle au début du XVIIe, la Bresse, aux frontières fluctuantes, se trouve partagée entre la Savoie au Sud, la Bourgogne au centre et au nord (Bresse chalonnaise et Bresse louhannaise) et la Comté au nord-est qui passa à l'Autriche puis à l'Espagne. En 1601, le traité de Lyon permit au roi de France, Henri IV, d'annexer la Bresse, suite à la victoire sur le duc de Savoie. La Bresse savoyarde, ainsi que le Bugey, le Valromey et le Pays de Gex entrèrent alors dans l'unité française, rejoignant la Bourgogne (dont la Bresse chalonnaise et la Bresse louhannaise) annexée en 1477. A la Révolution, la Bresse est partagée entre trois départements : l'Ain, la Saône-et-Loire et le Jura.

Actuellement, la Bresse bourguignonne dépend du département de Saône-et-Loire tandis que la Bresse savoyarde dite Bresse bressane ou burgienne compose, avec la Dombes, le Pays de Gex et le Bugey, le département de l'Ain. Cette ancienne province représente un quart de la superficie du département.

La Bresse burgienne, sur laquelle porte le présent travail, est une plaine mamelonnée au relief peu contrasté ; l'altitude tourne autour de 200 m. Elle s'étend à l'ouest jusqu'à la Vallée de la Saône (comprenant ou non, selon les définitions, le Val de Saône), à l'est jusqu'au Revermont (contreforts du Jura dont l'altitude tourne autour de 750 m), au sud jusqu'aux étangs de la Dombes. La limite nord avec la Bresse louhannaise ne se distingue pas physiquement. Il s'agit de la frontière du département dont les limites sont politiques en raison des données historiques évoquées.

De nombreuses rivières (la Reyssouze, le Sevron, le Solnan, la Veyle, etc.) découpent le paysage, alternance de bocages et de forêts. Son sol est caractérisé par son imperméabilité, et sa faible proportion de calcaire. Il est par conséquent difficile à travailler et favorise le développement des prairies et des essences de bois tendre.

Alors que les pierres font défaut dans le sol argileux de cette région, les forêts ont fourni aux Bressans les matériaux nécessaires à la fabrication des habitations. Il s'agit de constructions en pans de bois dont la toiture basse aux tuiles creuses se différencie des bâtiments de la Bresse bourguignonne aux hautes toitures revêtues de tuiles plates à crochet. D'après Lavoille les maisons en pisé, présentes au nord comme au sud, sont plus récentes que celles constituées d'une carasse de bois, panons et croisillons dont les intervalles sont remplis de clayonnages garnis de terre et de carrons (briques). Cette architecture s'oppose aux constructions en pierre du Revermont. Les cheminées sarrasines, mitre qui coiffent les fermes bressanes, font la fierté de la région. La Bresse se caractérise également par un habitat dispersé en petit hameaux ou en fermes isolées au milieu des champs à exploiter.

Lavoille note la présence d'autres différences culturelles marquées entre les différentes Bresse en raison de leurs divergences historiques : « la Bresse bourguignonne fut de bonne heure associée à la vie nordique, tandis que la Bresse savoyarde fut plus intimement liée au sort des pays latins »⁵⁴⁹. Ainsi la limite entre droit écrit et droit coutumier qui partageait la France jusqu'à l'application du code Napoléon, traversait la Bresse : « Tandis que le centre et le sud étaient régis par le droit écrits, d'origine romaine, la zone septentrionale ne connaissait que la législation transmise par l'usage, à la mode germanique »⁵⁵⁰. De même, au point de vue dialectal, la Bresse se divisait en deux parties. Le Bressan du sud parlait un dialecte francoprovençal très différent du dialecte parlé dans la Bresse du nord. A l'heure actuelle, dans la région qui nous concerne, certaines personnes âgées maîtrisent encore le francoprovençal, contrairement aux générations suivantes qui, au mieux, comprennent mais ne peuvent pas s'exprimer avec leurs aînés, et plus généralement ne connaissent plus du tout ce dialecte. Dans certaines communes, comme à Saint-Etienne-du-Bois, des membres d'associations se réunissent pour parler patois et transmettre aux « plus jeunes » ce patrimoine⁵⁵¹. Notons qu'il reste chez les jeunes un français très imagé, ponctué de nombreuses expressions locales et sollicitant certains termes vernaculaires.

Au Sud de la zone, Bourg-en-Bresse – Préfecture de l'Ain – est la principale agglomération. Avec, en 1999, 40 666 habitants⁵⁵², elle reste une ville de petite taille. Au centre de la Bresse burgienne, Montrevel-en-Bresse compte moins de 2000 habitants, Saint-Trivier-de-Courtes moins près de 900, et Saint-Etienne-du-Bois près de 2000. La Bresse reste une région assez rurale puisqu'en 1999, sur les 219 communes de l'arrondissement de Bourg-en-Bresse, 168 sont classées par l'INSEE en zone rurale⁵⁵³.

Si la Bresse a la réputation d'avoir longtemps été repliée sur elle-même, Bourg-en-Bresse est désormais desservi par divers réseaux de communications : l'autoroute Mâcon-Genève, Lyon-Genève, Dôle-Bourg, le TGV vers Paris et vers Genève. L'activité économique est sensiblement orientée vers l'agro-alimentaire. Cette branche emploie plus d'un cinquième des salariés de l'industrie⁵⁵⁴ : volailles, charcuteries, aliments pour bétail. Mais hormis Renault Véhicules Industriels et Solvay Pharma, le tissu industriel est majoritairement constitué de PME, souvent de petite taille, des secteurs de la

⁵⁴⁹ Ibid., 1939, p.58.

⁵⁵⁰ Ibid., 1939, p.59.

⁵⁵¹ Un ouvrage, réalisé par l'association de Saint-Etienne-du-Bois, recueille le patois de Saint-Etienne-du-Bois (*Qu'elle était riche notre Langue ! Glossaire du Patois Bressans de Saint-Etienne-du-Bois*, 1996), tandis que l'ouvrage *Dictionnaire du français régional de l'Ain*, réalisé par Claudine Fréchet et Jean-Baptiste Martin (1998), présente les traits régionaux du parler des habitants, entre autres, de Saint-Etienne-du-Bois - puisque cette commune a été un des points d'enquête -, lorsqu'ils s'expriment en français.

⁵⁵² INSEE, 2000.

⁵⁵³ INSEE, 2000.

⁵⁵⁴ DRIRE-INSEE-SGAR, 1996, p.62.

**LOI N° 57-866 du 1^{er} AOÛT 1957, RELATIVE
À LA PROTECTION DE L'APPELLATION
« VOLAILLE DE BRESSE »**

L'Assemblée Nationale et le Conseil de la République ont délibéré ;

L'Assemblée nationale a adopté ;

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

ARTICLE PREMIER — Seules ont droit à l'appellation « volaille de Bresse » les volailles de race Bresse blanche, produites sur le territoire délimité de la région bressane et satisfaisant par ailleurs à toutes conditions propres à assurer leurs qualités traditionnelles.

ART. 2 — L'aire de production s'étendant sur certaines parties des départements de l'Ain, du Jura et de Saône-et-Loire, est celle qui est définie par le jugement du 22 décembre 1936 du Tribunal de Bourg.

ART. 3 — Il est interdit de détenir en vue de la vente, de transporter, d'exposer, de mettre en vente, de vendre, d'importer ou d'exporter sous une dénomination comportant le mot « Bresse » ou tout vocable dérivé du mot « Bresse », des volailles qui n'auraient pas été exclusivement élevées dans l'aire définie à l'article 2 et qui ne rempliraient pas les conditions prévues à l'article 1^{er}.

ART. 4 — A dater de la promulgation de la présente loi, il sera créé un établissement doté de la personnalité civile dit « Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse ».

La composition du Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse et ses règles de fonctionnement seront fixées par un décret rendu sur la proposition du Secrétaire d'Etat à l'Agriculture.

Le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse est chargé :

1^o d'étudier les problèmes intéressant la production et la commercialisation de la volaille de Bresse,

2^o de proposer toutes mesures utiles destinées à améliorer cette production et à en garantir la qualité et l'origine

3^o d'étudier et de proposer un statut avicole

technique et économique de la volaille de Bresse,

4^o de promouvoir toutes actions propres à maintenir et accroître en France et à l'étranger, les débouchés commerciaux pour la volaille de Bresse.

ART. 5 — Le Comité interprofessionnel est seul habilité à faire fabriquer et à répartir les marques d'identification et les sceaux de garantie de qualité que devront obligatoirement porter les volailles de Bresse proposées à la vente sous le bénéfice de l'appellation « volaille de Bresse ».

ART. 6 — Les recettes du comité seront assurées par les dons et legs, ainsi que par le produit de la vente des marques et sceaux prévus à l'article 5.

ART. 7 — La gestion du comité est soumise au contrôle économique et financier de l'Etat, dans les conditions fixées par le décret n° 55-133 du 26 mai 1955.

ART. 8 — Un commissaire du Gouvernement, désigné par le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, assiste à toutes les délibérations du comité.

ART. 9 — Les infractions aux dispositions des articles 3 et 5 de la présente loi seront punies des peines prévues par l'article 13 de la loi du 1^{er} août 1905 sans préjudice des peines plus graves résultant des dispositions générales de ladite loi.

ART. 10 — Des arrêtés du Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, pris sur proposition du comité interprofessionnel de la volaille de Bresse, fixeront les conditions d'application de la présente loi.

La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris le 1^{er} août 1957
René COTY

Par le Président de la République :

du Président du conseil des Ministres :

Maurice BOURGEOY-MAUNOUFY

Le Garde des Sceaux, Ministre de la Justice : Edouard CORNIGLION-MOLIMIER

Le Ministre des Finances, des Affaires économiques et du plan :

Félix GAILLARD.

Document tiré de l'ouvrage de Robert Ferraris, 1991.

Annexe 5 Décret de 1995 concernant les Appellations d'origine contrôlée « volaille de Bresse », « poulet de Bresse », « poularde de Bresse » et « chapon de Bresse »

Decret du 4 Janvier 1995 définissant les conditions de production et d'élevage des Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse ».

Le Premier Ministre,

sur rapport du Ministre de l'Agriculture et du Ministère de l'Alimentation de la Pêche,

vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-3, L. 115-4, L. 115-10 et L. 115-50 ;

vu la loi n° 89-688 du 1^{er} Août 1989 relative à la production de l'appellation « Volaille de Bresse » ;

vu le décret n° 85-213 du 3 Mars 1985 relatif à la composition et au mode de fonctionnement du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse ;

vu le décret n° 81-353 du 15 mai 1981 portant organisation et fonctionnement de l'Institut National des Appellations d'Origine ;

vu les délibérations du Comité National des Produits Agro-alimentaires de l'Institut National des Appellations d'Origine en date du 2 décembre 1990,

Décrète :

Article 1^{er} - Le présent décret définit les conditions de production et d'élevage des Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse ».

Leur zone de production est les Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse » et « Poulet de Bresse ».

Article 2 - Pour bénéficier des Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse », les animaux doivent appartenir au genre *Gallus* et à la race Gauloise ou dresse, variété Bresse. A l'âge adulte, ils doivent présenter les caractéristiques physiques spécifiques suivantes :

- plumage entièrement blanc à corps et têtes nus ;
- pattes sans ardoisement, sans brosses blanches à quatre coques, peaux simples ;
- arête simple à quatre dentelures, barbillons rouges ;
- œuf au blanc et au jaune de rouge ;
- poulinet et chair blancs.

Pour les oiseaux, la zone et les conditions doivent être indiquées dans l'étiquette et le livret de qualité.

Article 3 - Afin que les volailles bénéficient des caractéristiques ci-dessus mentionnées, la sélection doit être effectuée systématiquement.

- elle doit être génétiquement ;
- les lignées de base doivent être agréées par le Comité des sélectionneurs régionaux et nationales Français (CNSRF) ;

Les élevages de sélection doivent se conformer aux objectifs définis par le Comité de Sélection prévu ci-dessus.

Les centres de sélection ne peuvent commercialiser les œufs et poussins issus de la sélection réalisée à la reproduction qu'à des centres d'éclosion agréés à l'article 4.

Ces centres doivent être inscrits au contrôle officiel sanitaire et hygiénique des Services Vétérinaires de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Pêche.

La Commission de Sélection a tout d'abord de définir les appellations de la volaille de Bresse et en particulier la composition de la race. Cette Commission est composée des membres suivants :

- deux représentants des producteurs et producteurs ;
- un représentant du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse (C.I.V.B.) ;
- un représentant du SYBAPF ;
- un représentant du syndicat des producteurs ;
- un représentant des centres de sélection ;
- un représentant d'un organisme technique désigné par l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.) ; il assure la présidence de la Commission de Sélection.

Article 4 - Les élevages sélectionneurs doivent obligatoirement ou facultativement et sous réserve de l'obtention des autorisations requises, être soumis au contrôle officiel des services vétérinaires de la zone à l'article 2.

Les centres d'éclosion doivent être inscrits au contrôle officiel sanitaire et hygiénique des services vétérinaires de la Direction Départementale de l'Agriculture et de la Pêche.

Les œufs issus de la zone de sélection et des élevages sélectionneurs produits des Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse », « Poulet de Bresse », « Poularde de Bresse », « Chapon de Bresse » et certifiés de provenance doivent être soumis au contrôle et la date de livraison.

Article 5 - Les communes ou les élevages titulaires des Volailles d'Appellations d'Origine Contrôlées doivent par le présent décret ne pouvoir élever de volailles de sélection d'autres volailles de chair.

Document tiré de *Volaille de Bresse : Appellation d'origine contrôlée*, ca 2001.

du genre «bœuf» qui sont susceptibles de bénéficier d'une Appellation d'origine contrôlée.

Article 6. Selon les usages locaux, coutumes et usages, les produits d'Appellation d'origine contrôlée «Volaille de Bresse» ou «Poulet de Bresse», «Poulette de Bresse», «Chapon de Bresse» doivent être élevés sur des parcours herbacés, après une période de démarrage, dont la durée est fixée au maximum à trente-cinq jours.

Lorsque l'élevage s'effectue en bande, l'effectif d'une bande ne peut excéder 500 sujets en croissance, dans un même bâtiment. Toutefois, pour les élevages extensifs et jusqu'à 100 poulets (200), l'effectif pourra être de deux bandes de 500 sujets dans un même bâtiment.

Le mélange de volailles de genre, de races et d'âges différents au sein d'une même bande est interdit dans les bâtiments et sur les parcours.

Les volailles doivent avoir libre accès aux parcours herbacés.

La période de croissance, qui suit la période de démarrage, doit être au minimum de :

- neuf semaines pour les poulets
- douze semaines pour les poulettes
- vingt-huit semaines pour les chapons

Cette période est étendue dans une période de finition qui s'étendit au maximum pendant une durée maximale de :

- huit jours pour les poulets
- quatre semaines pour les chapons et les poulettes

Les usages relatifs à l'élevage des animaux sont les suivants :

1. Période de démarrage.

Les poulets peuvent être élevés en poussins pendant cette période.

2. Période de croissance.

- a) Il ne faut y avoir plus de dix animaux au maximum par mètre carré de bâtiment couvert et fermé.
- b) Chaque animal doit avoir à sa disposition au minimum dix mètres carrés de parcours herbacés ;
- c) Les plans de rotation des parcours sont définis de la manière suivante :

- bâtiments fers avec un seul parcours au maximum deux bandes par an ;
- bâtiments fers avec double parcours au maximum 15 à Bresse plain ;
- bâtiments extensifs au maximum deux bandes par an, avec obligation de dépasser le 200 m² sur la partie du parcours herbacé non

exploités après chaque bande. Le parcours herbacé dans ce cas est au minimum 100 mètres.

Le calcul annuel du nombre de bandes est effectué sur une période de référence de 360 jours.

Lorsque des bandes de volailles d'âges différents sont élevées dans des bâtiments ouverts à moins de 200 mètres au sol par exemple, les parcours doivent être séparés par une clôture interdisant le mélange des bandes.

Lorsque plusieurs bandes de volailles du même âge ont accès au même parcours, l'effectif total sur ce parcours ne doit pas excéder 1000 unités, les bâtiments s'élevés doivent être situés à plus de 200 mètres au sol des aires et les conditions de santé sur le parcours herbacé doivent être respectées.

3. Période de finition.

Le nombre de places en finition est au minimum égal au tiers de l'effectif des bandes mises en place.

La déségrégation et la déségrégation sont interdites pendant cette période. Seul un léger épandage est autorisé.

Article 7. Au terme de la période de démarrage, toute les ressources du bœuf parcourent l'alimentation ne doit comporter que des céréales provenant exclusivement de l'Ain d'Appellation d'origine contrôlée, blé, avoine et trèfle, ainsi que du foin et des autres produits.

Les céréales peuvent avoir été une culture ou semencière ou une matière à base animale telle que transformation.

Ce foin, obtenu au 100%, sans forme liquide ou en poudre ainsi que les sous-produits de la culture de céréales (paille, tige) peuvent être distribués sous forme liquide ou être incorporés à la paille.

Toute substance de complément y compris les additifs, est interdite dans tout aliment ou dans le liquide, pendant la finition et lors de la pose.

Lors du passage en finition il peut être ajouté 0,01 à 0,15 litres.

L'usage de médicaments à vert anesthésique ou aux propriétés sédatives. Des matières de pharmacologie sont interdites par le plan approuvé par les communes des zones des communes, qui plus est édicté dans les conditions définies par l'article précité à l'article 18. L'administration de tout médicament est interdite pendant les trois semaines qui précèdent l'abattage.

Article 8. Outre les conditions prévues par l'article 6 et 7, les normes relatives à l'élevage des Appellations d'Origine Contrôlées «Poulet de Bresse» et «Chapon de Bresse» sont :

- de six semaines au maximum après le démarrage, par bande dans le bâtiment couvert et fermé.

Document tiré de *Volaille de Bresse : Appellation d'origine contrôlée, ca 2001.*

- de dix poignées au maximum par mètre carré de surface couverte et fermée ;
- l'emploi d'un sigle est obligatoire avant la mise en épaves.

Les produits à Appellation d'Origine Contrôlée « Chapon de Bresse » ne peuvent être produits qu'à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Ils doivent, pour les coqs, être obligatoirement scellés dans une toile d'origine végétale (ou, chapons ou poulets) et un bridage. Les techniques de maillage et de bridage sont définies par l'annexe prévue à l'article 15. Ces produits ne peuvent être commercialisés, au consommateur, qu'après débridage et doivent être présentés sous la forme décrite ci-dessous.

Les produits à Appellation d'Origine Contrôlée « Poulet de Bresse » peuvent en dehors de la période du 29 décembre au 5 janvier, être commercialisés sans avoir subi de maillage et de bridage dans les conditions définies à l'annexe précitée.

Article 9 : Les volailles vivantes destinées à être commercialisées sous les Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse », « Poulet de Bresse », « Poulet de Bresse », « Chapon de Bresse » doivent être en bon état d'engraissement classé par un lauréat ou sous la supervision de ce lauréat.

Au moment de la livraison ou de l'embarquement, elles doivent être à jeun et peser au minimum 1,8 kg pour les coquets, 2,2 kg pour les poulets et 3,5 kg pour les chapons.

Durant le départ de l'exposition, elles doivent être marquées de la baguette d'identification prévue à l'article 11 ci-dessous. Obligatoirement placée à la patte gauche.

Article 10 : Les volailles destinées à être commercialisées sous les Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse », « Poulet de Bresse », « Poulet de Bresse », « Chapon de Bresse » doivent être marquées manuellement.

La présentation doit se faire à cet effet par l'emploi d'un sigle ou d'un autre signe d'identification prévus à l'article 11.

Les opérations de marquage des poulets, du bridage des coquets, du bridage du chapon et du maillage doivent être manuelles.

Les vols des volailles doivent être effectués manuellement.

- 1,2 kg pour les coquets
- 1,8 kg pour les poulets
- 3,5 kg pour les chapons

Après un marquage de l'oiseau au moment de la livraison, les volailles sont placées en chambre froide, sur des supports identifiés à l'annexe prévue à l'article 11 ci-dessous en Appellation d'Origine Contrôlée « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse ».

Les marques d'identification (sigles, étiquettes, sacs) ne sont apposées qu'au moment de l'expédition. Les coquets et poulets sont appelés à la base de coqs.

Article 11 : Aucune volaille morte ne peut être commercialisée sous l'une des Appellations d'Origine Contrôlées « Volaille de Bresse », « Poulet de Bresse », « Poulet de Bresse », « Chapon de Bresse » si elle ne porte, simultanément, le baguette d'identification, le sigle de l'association, l'empreinte prévue au présent article ainsi que le sigle d'identification pour les épaves et poulets.

Les baguettes et sigles doivent être exclusivement utilisés par les lauréats (sigles). Ces marques ne peuvent servir qu'une fois et leur utilisation doit être effectuée soigneusement sous la supervision d'un lauréat.

La baguette de présentation se présente sous la forme d'un sigle, qui porte, entre la mot « Bresse » et le nom et adresse du producteur, les sigles d'identification acceptés par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse.

Le sigle est présenté au producteur se présente sous la forme d'une étiquette métallique portant, au verso, l'inscription « Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse ». Dans le cas d'un autre sigle, il porte le nom, raison sociale et adresse de l'association. Dans le cas d'un sigle à la forme que l'association a adopté, le sigle comporte l'inscription « Association » à la fin.

L'étiquette est remise par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse et comporte la mention « Appellation d'Origine Contrôlée ».

Le sigle de volaille d'identification des chapons et poulets est défini par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse. Ces sigles doivent comporter au minimum l'adresse soit « Chapon de Bresse - Appellation d'Origine Contrôlée » soit « Poulet de Bresse - Appellation d'Origine Contrôlée » ainsi que l'adresse de l'association de producteurs.

Les différentes marques d'identification prévues ci-dessus sont définies, sur le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse.

Elles ne sont plus utilisées, par tout tenancier, par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse, si un sigle ne respecte pas les conditions de production.

Les modalités de substitution de sigles d'identification sont prévues dans l'annexe prévue à l'article 12.

Article 12 : Les volailles mortes doivent être commercialisées sous la forme « étiquetées ».

La présentation « patte à terre » est admise pour les poulets seulement à condition que les produits, à l'exception des legs, soient présentés en patte.

Elles doivent être à l'origine, avec l'anneau développé, sur deux des pattes, sans avoir subi de débridage, marquage ou maillage.

Document tiré de *Volaille de Bresse : Appellation d'origine contrôlée*, ca 2001.

enormes : leur équilibre doit être visible. La tête Jaunée, la queue raturelle du poulet ne doit pas être modifiée. Les membres doivent être exemptés de plumes. La collerette de plumes, conservée sur le bas du cou du canard, doit être propre. Les pattes doivent être desvissées et bien soignées.

La présentation « congelée » n'est admise que pour les volailles. Les volailles congelées vendues sous l'Appellation « Volaille de Bresse » ou « Poulet de Bresse » doivent porter, à tous les stades de la commercialisation, la mention du mode de conservation et le code d'abattage.

Cela que soient leur mode de présentation et leur destination, les volailles doivent être expédiées dans des emballages propres et secs.

Les Volailles de Bresse ou Poulets de Bresse ne doivent pas être commercialisés sous d'autres appellations ou dénominations du genre « canard des Champs de Bresse ». Pour les Poulets de Bresse ne portant pas d'appellation d'origine, des produits d'appellation d'origine Contrôlée sont par ailleurs prévus.

Article 12 : Les centres de production, d'accréditation de production et d'abattage agréés, inscrits dans l'Annuaire des Appellations d'Origine Contrôlées de l'Appellation d'Origine Contrôlée de Bresse ou de Poulet de Bresse, et le Chapon de Bresse, composent une dénomination d'appellation d'origine contrôlée de Bresse sous le régime des dispositions réglementaires prévues.

Les organisations agréées, inscrites dans l'annuaire précédent, auprès des services du Ministère National des Appellations d'Origine, la dénomination d'appellation d'origine contrôlée, dans les lieux où elles exercent leur activité, doivent respecter les conditions de production définies par le présent décret.

Lorsque les conditions de production ne sont plus respectées, sans que soient intervenues des mesures prises par les services de l'INAO, après avis de son directeur, une commission composée de professionnels, nommée par le Comité National des Produits Agricoles, sur proposition du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse et selon une procédure définie dans l'annexe précisée à l'article 15.

Pour les Chapons de Bresse et les Poulets de Bresse et les productions qui, sur avis du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse, ont déclaré de mise en place mentionnant le nom de l'association et leur date de naissance. Pour les chapons, cette déclaration doit être faite à la fin de la construction du canard au plus tard le 31 août. Pour les poulets, cette déclaration doit être faite dès la mise en épinette.

Une commission, désignée sur les Chapons de Bresse et les Poulets de Bresse par la Commission des Volailles Finées et est chargée de visiter chaque exploitation agréée au Comité

Interprofessionnel de la Volaille de Bresse la date à laquelle il a été présenté.

Les représentants des professionnels de cette commission sont nommés par le Comité National des Produits Agricoles et l'Institut National des Appellations d'Origine, sur proposition du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse.

Les membres, pris parmi les candidats ayant présenté une déclaration d'adhésion, font partie périodiquement d'un examen organoleptique, organisé sous la responsabilité de l'Institut National des Appellations d'Origine par un organisme agréé à cet effet par l'Institut précité.

Ces examens sont également organisés par une commission composée de professionnels nommés par le Comité National des Produits Agricoles et l'Institut National des Appellations d'Origine, sur proposition du Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse.

Article 13 : Les déclarations de mise en place de volailles de mise en place de Bresse ou de Poulets de Bresse sont soumises pour avis au Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse.

L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'authenticité qu'une volaille de Bresse ou de Poulet de Bresse d'origine contrôlée offre est interdit, alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, sans préjudice de l'application de la législation générale sur les fraudes et sur la protection des Appellations d'Origine Contrôlées.

Article 14 : L'annexe de 15 juillet 1970 relative à la production et à la commercialisation de la Volaille de Bresse est abrogée à l'exception de l'article 11, demeurant en vigueur.

Un arrêté de M. le Ministre de l'Économie et de la Politique Industrielle et de la Pêche, pris sur avis du Comité National des Produits Agricoles et de l'Institut National des Appellations d'Origine, définit les modalités d'application du présent décret.

Article 15 : Le Ministre de l'Économie et de la Politique Industrielle et de la Pêche, sur avis du Comité National des Produits Agricoles et de l'Institut National des Appellations d'Origine, définit les modalités d'application du présent décret.

Fait à Paris, le 4 Janvier 1986.

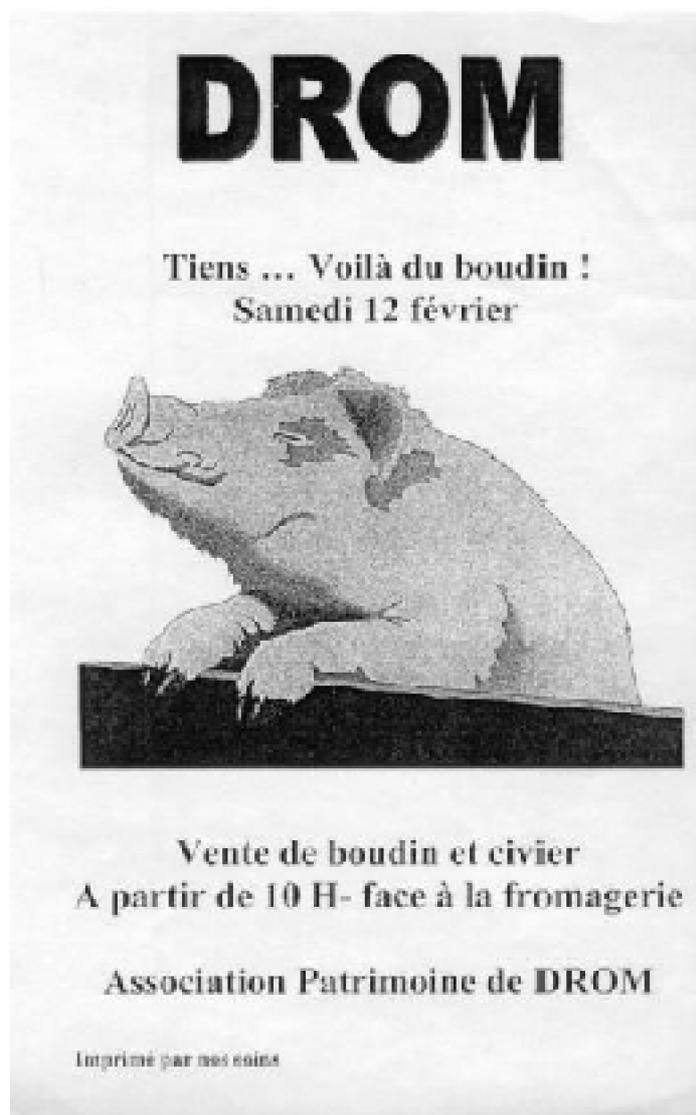
EDOUARD BALLADUR

Ministre de l'Économie et de la Politique Industrielle et de la Pêche

Le Ministre de l'Agriculture et de la Pêche
Jean-François

Document tiré de Volaille de Bresse : Appellation d'origine contrôlée, ca 2001.

Annexe 6 Prospectus de vente de charcuteries par une association



Document distribué dans les commerces en février 2000.

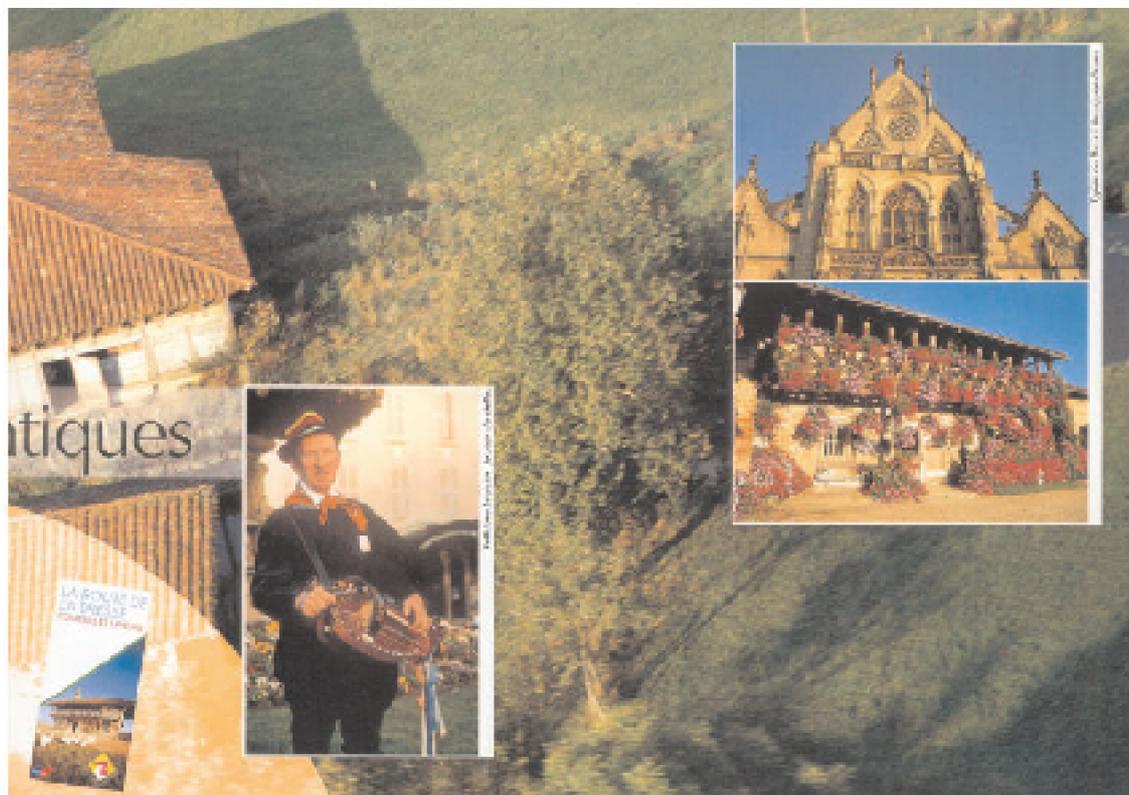
Annexe 7 Brochure du Comité du tourisme de l'Ain

Les pages consacrées à la Bresse sont orientées autour du thème de la gastronomie, tandis que celles de la Dombes sont associées à l'esthétique, celles du Bugey à l'hospitalité et celles du Pays de Gex au sport et à la liberté.

Hormis l'église de Brou, une ferme bressane et un joueur de vielle, les pages sur le Bresse sont illustrées de poulets et de deux tables, l'une représentant la cuisine traditionnelle, "authentique", de terroir, l'autre, la cuisine gastronomique, luxueuse, innovante, incarnée par Georges Blanc.



Dans l'Ain, nos natures ont du caractère, 1995, pp.2-3.



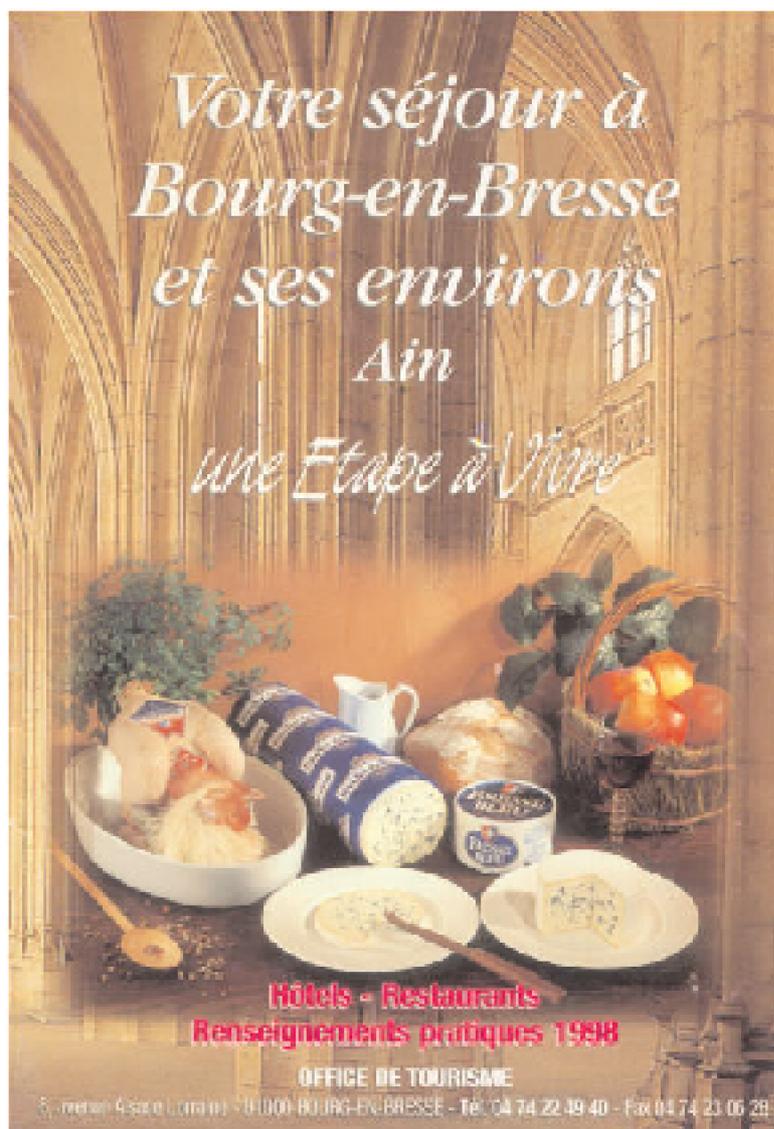
Dans l'Ain, nos natures ont du caractère, 1995, pp.2-3.

Annexe 8 Brochure de l'Office du tourisme de Bourg-en-Bresse

“Nature morte” autour des productions bressanes.

L'impression d'abondance est rendue grâce à la présentation du fromage Bresse Bleu sous diverses formes.

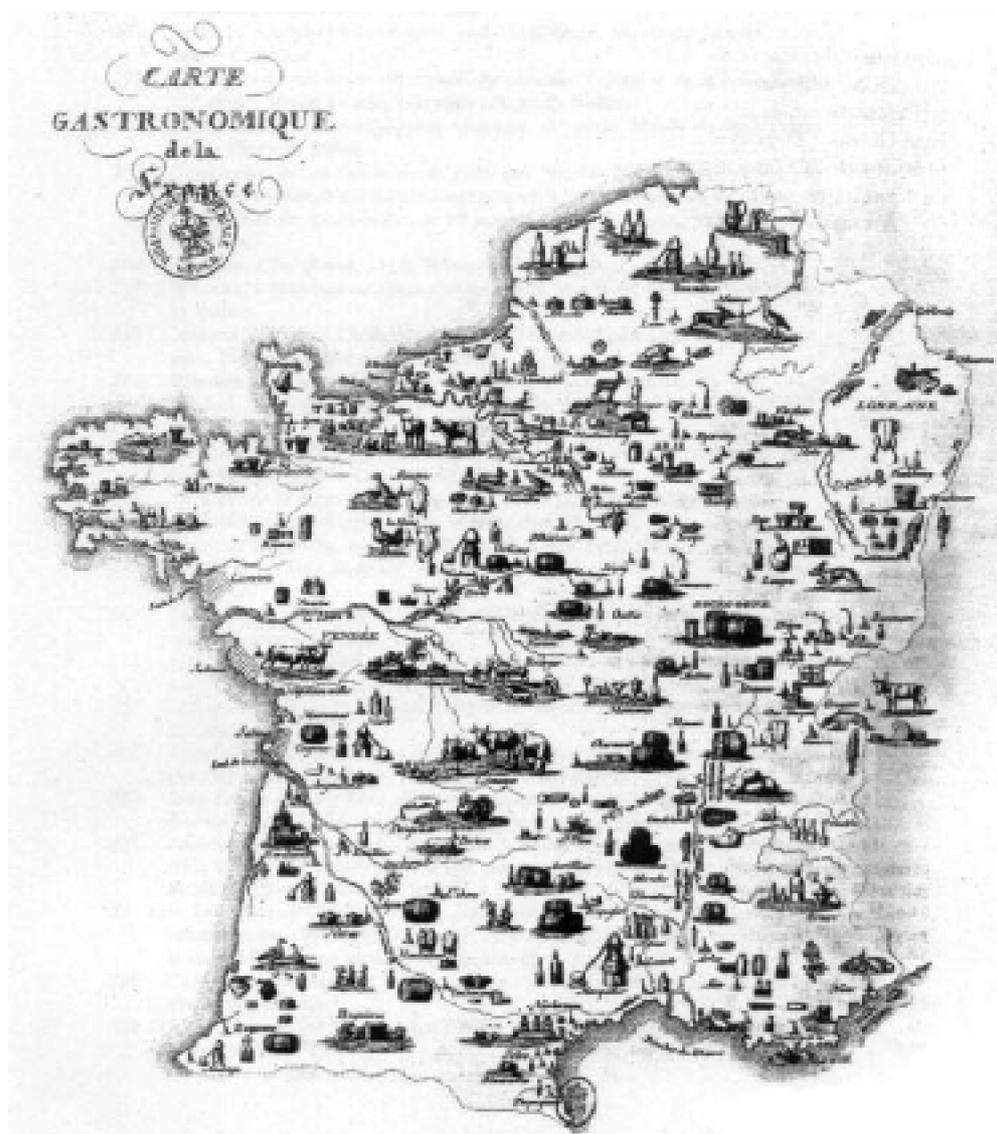
Quant à la volaille, en raison de sa position, à l'endroit mais dans un plat de cuisson, et de la présence de ses plumes mais également d'étiquettes, elle évoque aussi bien l'animal que l'aliment.



Votre séjour à Bourg-en-Bresse et ses environs, 1998, première de couverture.

Annexe 9 Carte géo-culinaire vers 1800

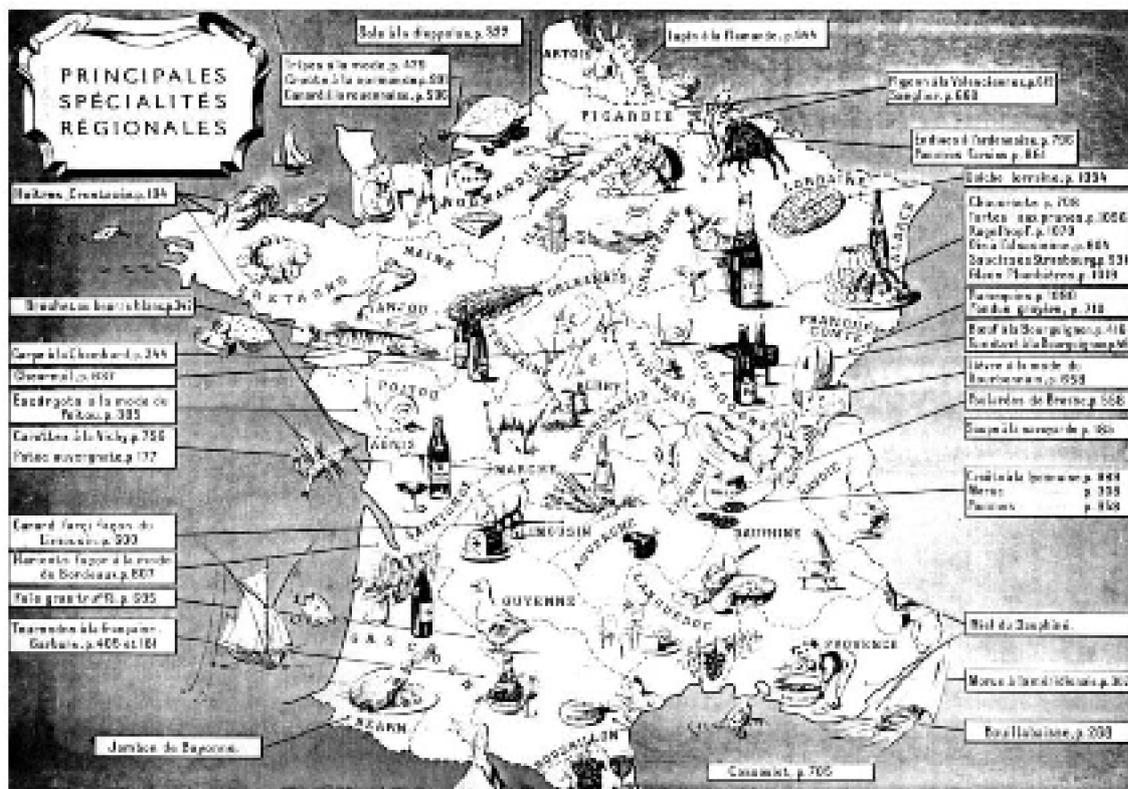
La Bresse est représentée par une volaille morte.



Carte gastronomique de la France, vers 1800, tirée de l'ouvrage de Pascal Ory, 1992.

Annexe 10 Carte géo-culinaire de 1958

Le département de l'Ain est représenté par deux poulardes de Bresse, l'une sous la forme d'animal, l'autre sous celle d'aliment.



La cuisine de Madame Saint-Ange, 1958, page de garde.

Annexe 11 Carte géo-culinaire de 1999

La volaille associée à la Bresse est entourée d'une bouteille de vin pour représenter le Bugey et d'un poisson pour la Dombes.



Philippe Noël, 1999, p.93.

Annexe 12 Cartes postales

Les cartes postales sont un bon indicateur de l'image que la région propose aux visiteurs de retenir d'elle-même et de faire circuler.

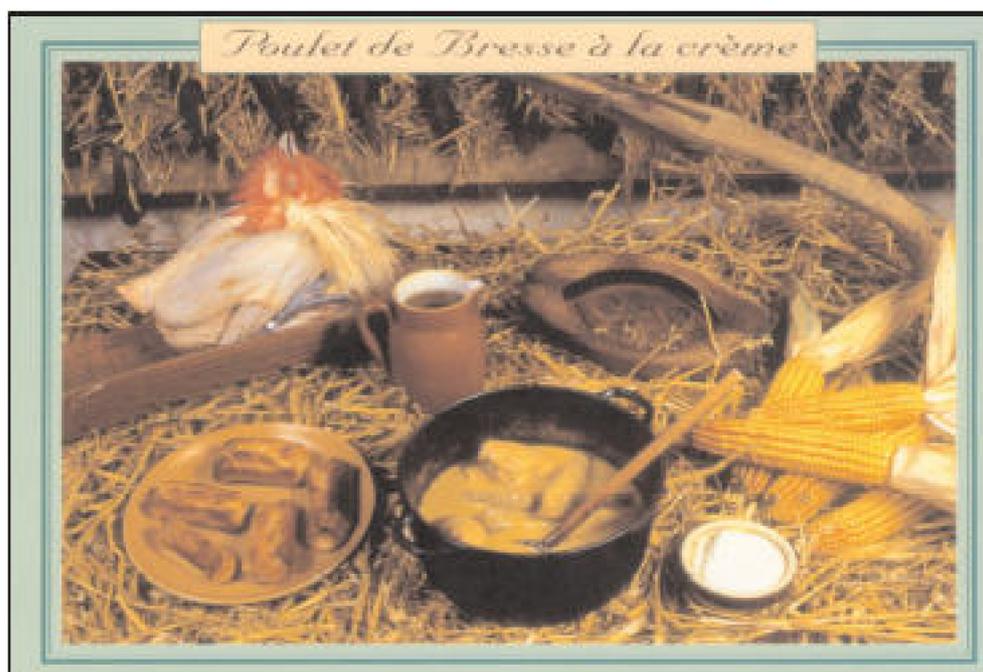
Cartes commercialisées dans les magasins de Bourg-en-Bresse.



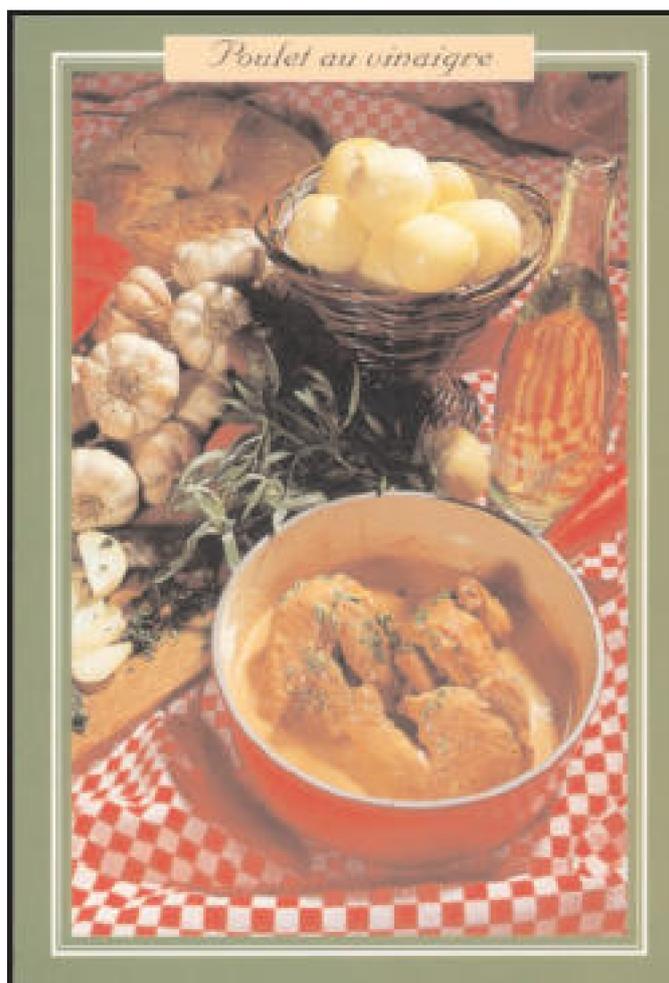
La volaille de Bresse présentée sous sa forme d'animal.



La volaille de Bresse présentée sous sa forme d'animal.



La volaille de Bresse présentée sous sa forme d'aliment et de mets local.



La volaille de Bresse présentée sous sa forme d'aliment et de mets local.

Annexe 13 Prospectus de la Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse



Document distribué dans la ville en février 2000.

Annexe 14 Critères de classement des volailles nobles

FOULARDES DE BRESSE

- Plumage parfaitement blanc, parties ternes ou blâchées
- Saignée parfaite. Absence de toute coloration résiduelle (*)
- Crête développée (**)
- Peau très fine, blanc nacré ou légèrement crème (et non JAUNE)
- Corps dense, recouvrant une masse musculaire réelle.
- Engossement harmonieux, naturellement réparti, "sans parapic"
- Epine dorsale invisible, tout au plus devinée.
- Moulage parfait, notamment :
 - des ailes (articulations des coudes)
 - de la naissance du cou
 - du croupion.

Les bêtes doivent présenter une forme oblongue (noyau d'olive), une ligne de contour progressive, de la callosité au croupion, sans rupture de profil.

L'épiderme doit être net, lisse, sans plis et rides énormes. Il doit être exempt d'hématomes, de taches cutanées ou sous-cutanées, de griffures et scots.

.../...

Chaque lot doit présenter une cohésion des sujets, y compris dans leur "taille". Dès lors que plusieurs lots indemnes d'anomalies marquantes sont en concurrence, il convient de prendre en compte l'harmonie et la cohérence des pièces, et de relativiser l'importance d'un seul critère, même particulièrement évident.

(*) Une saignée douteuse se traduit généralement par une coloration sombre de la tête (crête et barbillons), par une coupure aux ailes, des hématomes sous-cutanés au croupion.

(**) Le volume et le poids d'un sujet ne suffisent pas à justifier le vocable "poularde", lequel prend en compte "une phase de vie sexuellement atteinte" se traduisant par une petite crête développée et "récombante".

**MONTREVEL
EN BRESSE**

**CONCOURS DE
VOLAILLES**

**Critères
de
Classement
des volailles nobles**

- Chapons de Bresse
- Foulardes de Bresse
- Dindes de Bresse

.../...

Document distribué aux membres du jury du concours de Montrevel-en-Bresse en décembre 1997.

CHADON DE BRESSE		DINDES DE BRESSE
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Plumage parfaitement blanc, calcaire propre et sèche ➤ Pattes blanches ou blanchâtres, droites. ➤ Soignée parfaite. Absence de toute coloration résiduelle (*). ➤ Tête fine, rose, indemne de toute repousse de plume (**). ➤ Peau très fine, blanc nacré ou légèrement rosée (et non JAUNE) ➤ Corps dense traduisant une masse musculaire réelle. ➤ Engrossement harmonique, naturellement réparti, "sans corapode" ➤ Epine dorsale invisible, tout au plus dévillée. ➤ Moulage parfait, notamment : <ul style="list-style-type: none"> ○ de la crosse (articulation des coudes) ○ de la rosette du cou ○ du cropion. <p>Les bêtes doivent présenter une forme oblongue, effilée (noyau d'olive), une ligne de contour progressive, du cou au cropion, sans rupture de profil.</p> <p>L'épiderme doit être net, soyeux, sans plis et rides anormaux. Il doit être exempt d'hématomes, de taches cutanées ou sous-cutanées, de griffures et écots.</p>	<p>Chaque lot doit présenter une cohésion des sujets assemblés, y compris dans leur "taille". Dès lors que plusieurs lots indemnes d'anomalies marquées sont en concurrence, il convient de prendre en compte l'harmonie d'ensemble, la cohésion des pièces, en relativisant l'importance d'un seul critère, même si il est particulièrement évident. Il est plus difficile pour un éleveur de présenter 2, 4 ou 5 pièces (les "soeurs" méritent individuellement une note de 17 sur 20) que pour présenter 2 pièces valant 19,5 (marquées de 2 pièces "complémentaires" valant 15.</p> <p>(*) Une soignée-douteuse se traduit généralement par une coloration sombre de la tête et du cou, par une couperose aux ailes et aux cuisses, par des hématomes sous-cutanés ou cropion.</p> <p>(**) Un chaponnage parfait implique l'absence totale de crête et barbilles. Par opposition, une opération mal menée permet une repousse d'excroissance plus ou moins importante. La perfection suppose une tête très fine, un prolongement du bec, ne laissant apparaître sur la crête qu'un sillon rouge nat entre les plumes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Poids minimum de 3 kg, plumage soyeusement net ➤ Soignée parfaite, pointe indemne de toute coloration ou jabot ➤ Couverture d'engrossement bien répartie ➤ Peau fine, blanche ou rosée sans excès. Aspect soyeux ➤ Moulage impeccable, crosse et ailes en plénitude, sans plis ➤ Colonne intacte, sans excroissance ni griffure. Absence de écots ➤ Homogénéité du lot (**) <p>(*) Dès lors que plusieurs lots présentés sont indemnes d'anomalies marquées, il convient de prêter attention à la cohésion des sujets. En effet, outre la qualité du travail accompli post-mortem, l'éleveur a su faire un choix sur des bêtes vivantes et anticiper sur un ensemble de valeurs. C'est là que s'affirme déjà son professionnalisme. Certains des critères à retenir sont dus (pour partie) au hasard, la couleur de la peau notamment, dont il convient de relativiser l'importance. Ainsi, un lot de 4 ou 5 pièces parfaitement soyeux est plus difficile à obtenir qu'un lot présentant 3 ou 5 pièces éblouissantes complété d'une pièce rasant l'harmonie.</p>

Document distribué aux membres du jury du concours de Montrevel-en-Bresse en décembre 1997.

Annexe 15 La fête du poulet de Bresse à Bény



D. Christian, juillet 2007

Le repas, un moment de sociabilité villageoise : les discussions portent sur l'identification de telle personne, la présence ou l'absence des uns et des autres, les animations proposées, etc.



D. Christian, juillet 2007

La préparation des volailles n'est guère mise en exposition : la cuisson est réalisée à l'écart du public.



D. Christian, juillet 2007

Le mécanisme comprenant des rouages et des chaînes de vélo entraînées par de petits moteurs électriques a été créé pour la manifestation. Il est désormais emprunté par des particuliers pour des fêtes familiales.



D. Christian, juillet 2007

Le mécanisme comprenant des rouages et des chaînes de vélo entraînées par de petits moteurs électriques a été créé pour la manifestation. Il est désormais emprunté par des particuliers pour des fêtes familiales.

Annexe 16 La Saint-Cochon à Bourg-en-Bresse



Depuis que les organisateurs ont reçu des plaintes, le cochon n'est plus tué en public ; il est déposé, tout juste saigné, au centre de la "scène".



Avec un grand soin, l'animal est nettoyé : le saigneur et ses assistants le frottent à la grosse brosse, déversent quantité d'eau et le grattent à l'aide d'un couteau.



Lorsque le saigneur attrape une hache pour fendre la colone, les spectateurs réagissent vivement : frissons exagérés pour les uns, interjections d'appréhension pour les autres, rires sarcastiques pour certains.



La démonstration s'arrête avant la découpe de la carcasse. Le porc ne suscite alors plus aucun intérêt ; il reste suspendu tandis que les spectateurs vont faire leurs achats.



Si toutes les charcuteries sont à l'honneur, le civier occupe une place importante sur les bancs des charcutiers.



Dans un coin de la halle, le saigneur a fait cuire le boudin. Certains badauds viendront lui réclamer un morceau.

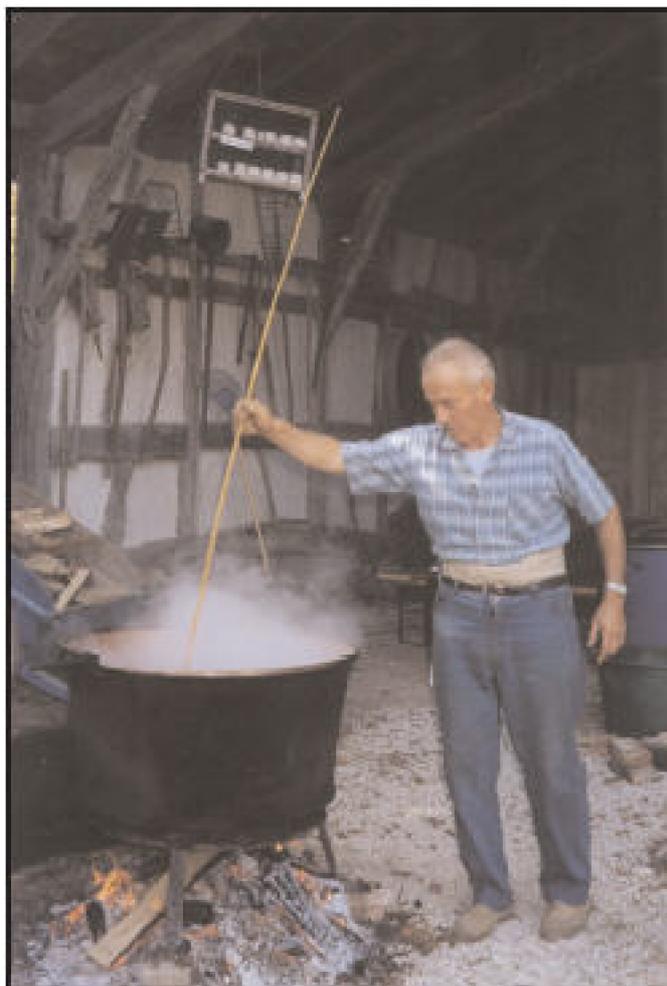
Annexe 17 La fête de la paria à Saint-Etienne-du-Bois



A la ferme de la Claison, chacun a apporté son matériel (couteau, économe, torchon, tablier) pour "plumer" les poires...



...et les "quartiser".



D. Bahuet, octobre 2007

Al'aide d'une baguette en osier, la profondeur atteinte par les fruits est évaluée.



D. Bahuet, octobre 2008

Dès que les fruits tombent au fond du chaudron, la paria est "venlée"...



...à l'aide d'un "velyo".

Annexe 18 Fabrication des tartes lors de la fête de l'attelage à Saint-Etienne-du-Bois



Les pâtes sont étalées à la main sur du papier sulfurisé. L'abaisse est piquée à l'aide d'une fourchette, recouverte de crème fraîche et saupoudrée de sucre.



Les tartes sont enfournées par dizaines.

Annexe 19 Préparation des volailles fines



Pendues par les pattes, les volailles sont soigneusement saignées une à une au palais.



Pour parfaire la saignée, elles sont balancées d'avant en arrière.



Avec beaucoup de précaution pour ne pas abîmer la peau, les plumes, pincées entre le pouce et un petit couteau, sont arrachées à contresens.



Les volailles sont roulées dans une toile bien serrée.



J. Berthet, décembre 1996

Ainsi emmaillotées, les volailles sont suspendues quelques heures.



M. Pichet

Volailles primées au concours des Glorieuses. Le corps de forme oblongue est dense et harmonieusement engraisé, la peau est lisse, sans éraflure ni trace de sang, le moulage est parfait, les ailes et les pattes étant incrustées dans la chair.

Annexe 20 Préparation du civier



Une fois cuite, la viande est désossée et triée. La préparation du civier, salissante, se déroule si possible dans un lieu autre que la cuisine : le garage, surtout s'il est équipé d'eau courante, est souvent investi.

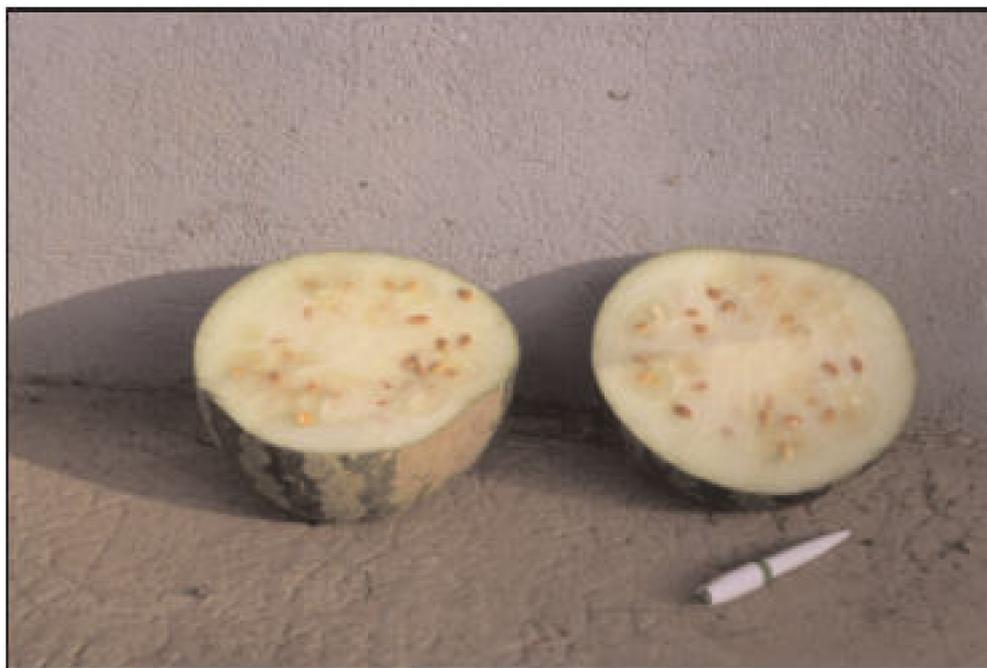


Le bouillon est passé au travers d'une passoire pour éliminer les petits os avant d'être recuit avec la viande triée.

Annexe 21 Les courges



Courges à confiture.



D. Babot, 2002

Courges à confiture.



D. Babot, 2002

Courges à cochon.



D. Charrier, 2002

Courges à cochon.



D. Babot, 2002

Melones vendues sur le marché.



D. Balvet, 1969

Courges à cochon cultivées par un particulier.

Annexe 22 Le fromage fort et le pourri



D. Charrier, novembre 1969

Tartines de pourri nature et grillée.



D. Christian, novembre 1999

Tartines de fromage fort nature et grillée.

Annexe 23 Réseaux d'approvisionnement



D. Babot, 2002

Le marché de Bourg-en-Bresse.



D. Babini, octobre 2007

La nouvelle halle aux volailles sur le marché de Bourg-en-Bresse.



D. Babini, octobre 2008

La fromagerie de Saint-Etienne-du-Bois après sa fermeture. Lieu de cohésion sociale, elle participait à l'intimité villageoise et familiale. Ainsi, aucune mise en scène n'était nécessaire pour attirer la clientèle.



Le magasin de la Maison des Pays de l'Ain a repris la commercialisation de fromages produits dans d'autres coopératives de la région ou d'ailleurs. Plus touristique, il ne fait pas l'unanimité auprès des Stéphanois : une méfiance s'est installée vis-à-vis des productions moins clairement identifiées.

Annexe 24 La volaille emblème



Sculpture monumentale dans le village de Mantenay-Montlin. La présence du véhicule en arrière plan permet d'évaluer sa grandeur.



D. Babuet, 2002

Décoration devant un restaurant à Montrevel-en-Bresse.



D. Babuet, 2002

Panneaux installés par le Comité interprofessionnel de la volaille de Bresse aux entrées de la zone d'appellation et aux points stratégiques de circulation. Ici, sur la N83, entre Servas et Bourg-en-Bresse.



Panneau installé à l'entrée de Montrevel-en-Bresse. La Route de la Bresse est orientée autour de la gastronomie et de la volaille.



Décoration florale à Saint-Etienne-du-Bois.



Décoration à l'entrée de Montrevel-en-Bresse.