Revue d'histoire du XIXe siècle

Société d'histoire de la révolution de 1848 et des
révolutions du XIXe siècle

24 | 2002
Varia

Réforme sociale et alimentation populaire (1850-1914). Pour une sociologie des pratiques alimentaires, Thèse de doctorat en sociologie

réalisée sous la direction de Christian Topalov, École des Hautes études
en sciences sociales, Paris, 540 f°, soutenue le 10 juin 2002, devant un
jury constitué de Alain Chenu, Alain Cottureau, Michelle Perrot, Jean-
Louis Robert, Christian Topalov et Florence Weber.

Anne Lhuissier

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/rh19/407>
DOI : 10.4000/rh19.407
ISSN : 1777-5329

Éditeur

La Société de 1848

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2002
Pagination : 245-250
ISSN : 1265-1354

Référence électronique

Anne Lhuissier, « *Réforme sociale et alimentation populaire (1850-1914). Pour une sociologie des pratiques alimentaires*, Thèse de doctorat en sociologie », *Revue d'histoire du XIXe siècle* [En ligne], 24 | 2002, mis en ligne le 04 juin 2003, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/rh19/407> ; DOI : 10.4000/rh19.407

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Tous droits réservés

Réforme sociale et alimentation populaire (1850-1914). Pour une sociologie des pratiques alimentaires,

Thèse de doctorat en sociologie

réalisée sous la direction de Christian Topalov, École des Hautes études en sciences sociales, Paris, 540 f°, soutenue le 10 juin 2002, devant un jury constitué de Alain Chenu, Alain Cottureau, Michelle Perrot, Jean-Louis Robert, Christian Topalov et Florence Weber.

Anne Lhuissier

Cette recherche vise à articuler l'étude des pratiques alimentaires en milieu populaire à l'élaboration d'une question réformatrice sur l'alimentation. Portant sur la seconde moitié du XIX^e siècle, elle emprunte son terrain à l'histoire et ses méthodes à la sociologie. Sujet mineur, difficile à documenter, l'alimentation fait pourtant l'objet, par les chercheurs en histoire ouvrière, d'une interprétation forte. L'historiographie tend en effet à considérer que l'amélioration du régime alimentaire des ouvriers urbains, en particulier la hausse de la consommation de viande, fournirait l'indice d'une augmentation du niveau de vie. Par ailleurs, l'histoire de l'alimentation a privilégié la table des "Grands", c'est-à-dire les pratiques les plus rares et les plus distinctives. Elle s'est d'autre part attachée, dans une tradition d'histoire quantitative, à élaborer des séries longues de consommation, renseignant davantage sur les consommations moyennes que sur celles des familles ou des individus. Aucune recherche n'aborde de front les comportements ordinaires d'alimentation des ménages. Ce projet s'inscrit dans une conjoncture savante de renouveau des thèmes de recherche sur la culture ouvrière, s'interrogeant plus particulièrement sur les processus de différenciation interne aux classes populaires.

Le projet initial était de mener une sociologie de l'action réformatrice sur l'alimentation populaire. La réforme de l'alimentation est une question publiquement discutée au XIX^e siècle dans les différentes sphères politiques, administratives, patronales et charitables : les sources en attestent. On ne compte plus le nombre de brochures, articles, discours ou

mesures administratives cherchant le meilleur moyen d'approvisionner les "classes laborieuses" en aliments de bonne qualité et à bon marché. La masse d'informations sur l'alimentation populaire que contenaient ces sources a progressivement fait évoluer le projet initial pour intégrer l'étude des pratiques d'alimentation. Ainsi la difficulté majeure de mener une sociologie de l'alimentation populaire au XIX^e siècle : celle des sources, trouvait une issue possible dans un questionnement en termes de réforme sociale. Ces deux approches sont en effet intimement liées : les acteurs réformateurs, à l'initiative des sources qui nous conduisent aux pratiques ouvrières d'alimentation, fixent ainsi le cadre de l'enquête.

Corpus et modalités d'exploitation

La recherche repose sur un ensemble de documents manuscrits et imprimés, qui relatent des contributions pratiques et savantes à la réforme de l'alimentation populaire. En effet un ensemble d'acteurs converge, au milieu du siècle, vers la mise en forme d'un problème : la volonté d'assurer aux "classes laborieuses" le bon marché et la qualité sanitaire des aliments. Ainsi, quatre grandes séries de sources ont été utilisées, ayant pour point commun d'avoir été produites dans des intentions pratiques de réforme. Les enquêtes parlementaires et administratives forment une première série de sources. Ces enquêtes portent sur la filière d'un produit : boucherie (1851), boissons (1850, 1881) et boulangerie (1860) et sur les conditions de vie des classes ouvrières. Elles poursuivent des visées réglementaires relatives aux impôts, aux prix des denrées, à la liberté du commerce, à la politique douanière. Ces enquêtes mobilisent des procédés d'investigation variés, et font intervenir de très nombreux locuteurs, qui offrent autant de témoignages sur le quotidien ouvrier, toujours liés à des contacts et à des expériences spécifiques : commerçants (bouchers, tenanciers/traiteurs, boulangers...), médecins et hygiénistes, maire et personnel administratif, patrons de commerce et directeurs d'usine, syndicats ouvriers, etc. La deuxième série de documents concerne les archives liées à une expérimentation locale située dans la ville de Grenoble. Le choix de cette ville, aux élites réformatrices actives, est lié au degré de conservation des archives du restaurant sociétaire. Mais on a aussi considéré la place importante occupée par ce restaurant dans le débat national sur l'alimentation populaire tout au long de la seconde moitié du XIX^e siècle. Le choix de l'échelon local a par ailleurs deux vertus : il a permis de reconstituer le cadre de l'espace marchand et de la chaîne d'acteurs qui y participent. Et de resituer, à l'intérieur de cet espace, les différents dispositifs réformateurs de la ville, et les réseaux d'interconnaissance dans lesquels sont insérés leurs promoteurs. La recherche s'appuie par ailleurs sur l'analyse de périodiques relatifs à l'économie politique, à l'économie sociale et à l'hygiène publique consacrant des articles aux aliments et plus généralement aux subsistances. Ces revues ne sont pas seulement le lieu d'exposés doctrinaux. Elles se présentent surtout comme un lieu d'échange dont les interlocuteurs se posent en observateurs et en expérimentateurs. Prenons l'exemple de la revue leplaysienne *La Réforme sociale*. De nombreux membres de la SES, par leur qualité sociale --patrons, ingénieurs--, se posent des questions pratiques liées à la gestion d'une entreprise industrielle ou de commerce. Aussi, n'est-on pas surpris de trouver de nombreuses descriptions de cantines, par exemple dans des rubriques aux titres évocateurs tels que "visites industrielles et sociales" ou "application et résultats". Ces périodiques constituent ainsi une source d'information utile. Enfin, les monographies de l'école leplaysienne constituent dans ce travail une source majeure pour l'étude des pratiques d'alimentation. 44 familles d'ouvriers urbains couvrant la seconde partie du XIX^e siècle ont été retenues parmi les monographies françaises du corpus leplaysien. Le cadre monographique ne se

contente pas de décrire les familles à une date donnée, mais permet d'appréhender les trajectoires familiales ainsi que leur contraintes et leurs conceptions du monde. Dans cette perspective, les pratiques d'alimentation ont été analysées comme un élément du rapport que les familles entretiennent aux revenus, à la consommation, et plus généralement à leur devenir. En outre, l'étendue des détails (relatifs à la qualité des produits, à la spécialisation des ustensiles et au temps consacré aux tâches domestiques par les hommes et les femmes) consignés par les enquêteurs, donne la possibilité de qualifier avec précision, et de comparer entre elles, les pratiques d'alimentation des familles pour en saisir les spécificités. Rappelons que ce classement des sources ne reflète pas un ordre d'exploitation. Lorsque Le Play est tour à tour monographe, rédacteur à *La Réforme sociale*, et rapporteur de l'enquête administrative sur la boulangerie, il apparaît plus clairement à quel point les documents sont tous intimement liés et appellent une exploitation conjointe et transversale.

L'ensemble de ces documents se rejoignait aussi sous une bannière commune liée à leurs inclinations conservatrices et à leurs visées normatives, qui ont longtemps constitué un obstacle à leur utilisation comme source documentaire primaire. Les visées moralisatrices des enquêteurs soulèvent en particulier pour le chercheur le problème de leurs aveuglements ou des défauts d'observation qui peuvent les conduire sur la voie d'interprétations erronées, partielles, misérabilistes, voire de mauvaise foi. Pour toutes ces raisons, on ne peut utiliser leurs travaux sans précautions, sauf à courir le risque d'écrire une histoire plus fidèle au discours dominant des observateurs sociaux qu'aux pratiques des familles ouvrières et à leur signification. Pourtant, au terme de cette étude, nous pouvons affirmer que les inclinations conservatrices des sources participent pleinement des principes et des projets réformateurs. D'où une exigence : adopter une démarche critique sur leur mode d'élaboration et sur les moyens de leur réutilisation. Loin de constituer un paradoxe, la lecture ethnographique des sources à laquelle je me suis livrée est devenue le moteur de la recherche : il s'agissait notamment de mettre en lumière les termes de la relation d'enquête entre les "observateurs sociaux" et les familles, afin de mieux appréhender les conditions de restitution des pratiques familiales d'alimentation. L'attention particulière portée à la relation d'enquête permet notamment de mettre au jour les multiples signes d'étonnement, d'approbation ou de désaccord des enquêteurs vis-à-vis des opinions et des pratiques ouvrières qu'ils consignent. Par exemple, dans un contexte normatif où la représentation dominante de l'intempérance ouvrière suscite d'innombrables discours sur la dissolution des mœurs et des structures familiales, de nombreux enquêteurs consignent avec justesse les pratiques ouvrières du boire. Les plus enclins à une description dénuée de préjugés sont, par leur qualité d'ingénieur ou de patrons par exemple, les plus informés des mœurs ouvrières. Ce procédé conduit aussi le chercheur à rendre les plus explicites possibles ses propres catégories de lecture, et parfois à les reconsidérer. Cette posture de recherche présente une efficacité heuristique : elle rend possible l'approche conjointe des principes cognitifs qui animent les observateurs sociaux et des dynamiques des pratiques ouvrières d'alimentation qu'ils décrivent.

Réforme de l'alimentation

En ce qui concerne la réforme de l'alimentation, nous constatons que c'est une catégorie qui, à la différence de l'intempérance, ne s'impose pas d'emblée. Si la volonté politique de nourrir le peuple n'est pas neuve, elle prend au milieu du siècle une signification nouvelle à la suite des crises industrielles et agricoles des années 1846-1847, puis 1853-1855, conjuguées à la crise politique de 1848. Dès lors, un ensemble d'acteurs s'accorde sur la

nécessité d'assurer l'approvisionnement alimentaire des "classes laborieuses" qui émergent comme catégorie spécifique de consommateurs. Ces réformateurs tentent en particulier de mettre en œuvre des dispositifs tels que des restaurants sociétaires ou des boucheries municipales afin d'endiguer le mouvement des prix sur les marchés locaux. Les initiatives réformatrices en matière d'alimentation résultent d'une série de convergences pratiques et savantes sur la question de l'accès des classes pauvres au marché alimentaire. Dans cette perspective, le terme "réformateurs" s'entend comme une catégorie analytique. Cette dénomination recouvre des acteurs variés : autorités municipales, économistes, juristes, représentants du monde agricole, patrons d'industries, publicistes. Certains emploient le terme de "*réforme*" dans une acception proche de la définition leplaysienne. Elle est sous-tendue par un objectif pratique de tutelle des classes ouvrières par les autorités sociales, le "*patronage*", qui doit permettre d'éviter le fléau du paupérisme. Pour d'autres, la notion de "*réforme*" prend la signification précise de modification de la réglementation et des modalités du commerce, par l'intervention des pouvoirs publics sur les marchés. Ces deux acceptions renvoient à une préoccupation commune, l'alimentation populaire, qui touche deux domaines d'action spécifiques, le secteur charitable et celui du commerce des denrées. L'examen des dispositifs grenoblois tels que le restaurant et la boucherie sociétaires, ou la taxe de la viande, montre de quelle manière les réformateurs entendent redéfinir les modalités de la prise en charge alimentaire. En particulier, au registre d'action "traditionnel" du secours alimentaire fondé sur le don, ils vont substituer des règles légales impersonnelles et des dispositifs axés sur la vente. Leur action vise aussi la modification des modalités du commerce alimentaire, en particulier la vente à l'étal. L'élaboration de ces différents outils est favorisée par la morphologie du "groupe réformateur". Prenant appui sur les administrations municipales, responsables de la réglementation du commerce alimentaire, ces acteurs préconisent la responsabilité de citoyens éclairés prenant en charge le patronage des classes populaires plutôt qu'un projet politique laissant l'État ordonner ces pratiques sociales. Leurs initiatives prennent naissance dans un large éventail d'inclinations politiques et confessionnelles, sur la base d'affinités individuelles et de réseaux interpersonnels. La circulation de leurs membres entre scène locale et scène nationale permet d'assurer en partie la diffusion des outils réformateurs.

Pratiques d'alimentation en milieu populaire

L'interprétation de la différenciation des pratiques d'alimentation en milieu populaire est indissociable de la prise en compte de la diversité des configurations familiales. Connues mais sous-exploitées, les monographies de Le Play et de ses continuateurs forment un matériau efficace pour reconstituer la diversité des configurations familiales et appréhender les modes de consommation alimentaire. Ces différences s'organisent selon un certain nombre de traits, que l'on peut tenter d'ordonner en "modèle", entendu comme l'articulation dans un ensemble cohérent et intelligible, de traits abstraits issus d'observations individuelles. Cette recherche aboutit ainsi à l'esquisse, à partir des pratiques d'alimentation, d'une typologie descriptive et compréhensive des familles ouvrières en trois groupes. Le *modèle de la prodigalité* correspond aux familles qui ont fait le choix d'un certain bien-être. Leurs comportements se manifestent par l'entretien de nombreuses relations amicales, dont le vin forme le support, et par la fréquentation des établissements de consommation hors domicile. À l'inverse, certaines familles proches du *modèle de la frugalité* se caractérisent par une gestion serrée de leur économie domestique et par des attitudes centripètes, c'est-à-dire centrées sur leur univers et leur budget

domestiques. Leurs rares consommations hors domicile s'opposent aux nombreuses préparations domestiques destinées à être consommées à l'usine ou à l'atelier. Le troisième *modèle du sur-investissement au travail* accorde une sorte de priorité au travail qui dicte alors de manière stricte l'organisation du temps social et domestique des familles. Si les repas pris hors domicile indiquent ici un manque de temps pour la préparation des repas, ils participent aussi de l'affirmation d'un statut social.

Cette typologie s'articule autour d'un certain nombre d'éléments. Le premier concerne le rapport au lignage et à la parentèle, qui intervient plus particulièrement dans la transmission de dispositions à l'épargne ou à une mobilité sociale ascendante, selon l'origine rurale ou urbaine des familles. Un tel clivage entre épargne et dépense, ou en termes leplaysiens entre "prévoyance" et "imprévoyance", se répercute sur le rapport des ménages au temps social : au quotidien, l'inclination à l'épargne ou à la dépense s'exprime dans le calcul du coût d'opportunité à fabriquer soi-même ou à recourir au marché ; vis-à-vis du temps long et de la question du devenir familial, les ménages se partagent entre ceux projetant l'accession au statut de propriétaire et ceux projetant l'ascension dans la hiérarchie des métiers urbains. Le dernier élément concerne le rapport à l'espace. Celui-ci ne définit pas seulement un type d'habitat, urbain ou rural. Il renvoie aux trajectoires de migration des membres du ménage et de leurs familles respectives, ainsi qu'aux multiples déplacements quotidiens, liés par exemple au travail ou aux pratiques d'approvisionnement. Le rapport à l'espace se comprend donc dans des séries d'interactions qui forment autant de scènes sociales sur lesquelles évoluent les membres des familles. Le gantier de Grenoble en offre une illustration exemplaire : il se déplace entre une scène villageoise de résidence, Biviers, (caractérisée par un fort ancrage familial et amical), et une scène urbaine, Grenoble, où il se rend pour apporter son travail à son patron et rendre visite à ses amis.

Cette recherche a mis en évidence le contenu de l'alimentation populaire, qui se caractérise, sur la période considérée, par la coexistence de deux régimes alimentaires : l'un fondé sur la soupe, en perte de vitesse, l'autre à base de viande, qui tend à devenir le modèle dominant. Les familles pratiquant le premier régime s'inscrivent parmi les plus anciennes du *corpus* et sont plutôt d'origine rurale. Elles effectuent leurs consommations dans une logique d'autoconsommation et adoptent des pratiques restrictives à l'égard des boissons. Le régime carné concerne quant à lui la majorité des familles du *corpus*.

Parisiennes ou urbaines pour la plupart, elles bénéficient d'un ancrage social et professionnel caractérisé entre autres par le travail salarié des femmes. La spécificité de ce régime alimentaire dominant tient dans la relégation de la soupe au rang d'entrée et du pain à celui de produit d'accompagnement. Ce régime est imputable à un mode de vie urbain, ou tout au moins à l'influence de la proximité de la ville et aux manières d'appréhender les distances foyer-travail qu'elle occasionne. En contraignant à prendre les repas de midi hors du domicile, la dimension urbaine est en effet au principe de la différenciation sociale des consommations alimentaires. C'est par le restaurant à prix fixe que passe l'uniformisation des habitudes d'alimentation.

INDEX

Mots-clés : Histoire urbaine, Peuple/milieus populaires, Sociologie, Alimentation, Histoire sociale